

ROOSTERKOEKE



ROOSTERKOEKE

4 koppies koekmeel,
`n pakkie kitsgis,
1 eier,
125 g botter,
100 ml melk,
1 teelepel sout en
2 teelepels suiker

Meng bogenoemde met loutwarm water net genoeg om 'n deeg te vorm wat lekker hanteerbaar is vir die knieslag. Knie die deeg lekker baie tot elasties. Vorm jou roosterkoeke, en pak op 'n meelbestrooide oppervlak waarop jy 'n stukkie waspapier gesit het soos in die foto.

Laat rys tot dubbel die grote. Braai op matige kole op 'n oop rooster tot gaar en nie te bruin nie.

(As die kole te warm is sal die roosterkoek nie kans kry om binne gaar te word nie)

Hulle was betyds gaar vir middagete, met appelkoosjam en sterk cheddar kaas

Bron en Foto: Moira Kemp