

# BÊREMENGSELS VIR OORSTROOI KORS



## BÊREMENGSELS VIR OORSTROOI KORS

### KAAS OORSTROOI KORS:

500 g koekmeel

7 ml sout

250 g botter

375 g grofgerasperde cheddar

10 ml gedroogde salie

Sif droë bestanddele saam, vryf botter in, roer kaas en salie met vurk in. Skep in ligdigte houer en hou in yskas. Strooi van die mengsel dik oor souserige warm vleisbasis. Bak @ 200C tot goudbruin.

### GROWWE NEUT OORSTROOI KORS (OOR GESTOOFDE VRUGTE):

500 g volkoringmeel

15 ml kaneel

7 ml sout

200 g botter

200 g melasse-suiker (die een wat lyk of hy rondloop)

150 g fyngekapte neut

Bewaar soos bo in yskas. Strooi dik oor warm gestoofde vrugte met baie stroop. Bak by 180C tot goudbruin.

### BRUISMEEL:

Sif 4 x saam:

1 kg koekmeelblom

45 ml kremetart

20 ml koeksoda

OF

voeg 30 ml bakpoeier by vir elke 140 g meelblom en sif. Bewaar in lugdigte houer.