

MARMITE MUFFINS



MARMITE MUFFINS

Maak hom gou, somer dubbel, die kinders gaan hulle verslind, lekker vinnig om te maak.

1 koppie koekmeelmeel
2 teelepels bakpoeier
knypie sout
mespunt rooipeper
 $\frac{3}{4}$ vol koppie volroom melk
1 $\frac{1}{2}$ koppie gerasperde kaas
4 teelepels vol Marmite
200 g botter

In 'n lekker groot bak, meng droë bestanddele saam.

Gooi kaas en melk by en meng mooi deur.

Skep lepelsvol in voorbereide muffinpan.

Bak vir 20 – 25 min by 180°C tot ligbruin, toets gereeld na 20 min.

In 'n kastrol smelt die Marmite en botter saam, bring tot kookpunt.

Sodra muffins uit die oond kom, gooi dit stadig oor muffins.

Foto: Moira Holder