

# GEBAKTE GEMMERPATATS



## GEBAKTE GEMMERPATATS

4 tot 5 groot patats gekook in skil en afgekoel  
4 tot 5 groot piesangs (nie te ryp nie)  
2 pakkies gemmerkoekies (fyn gemaal)  
125 g margarien (gerasper)

### Stroop

1 koppie suiker  
Halwe koppie water  
1 teelepel vanilla geursel

Kook stroop en laat afkoel smeer n oondbak ± 20x25cm en so 4cm diep met botter of spuit met spray and cook. Skil die patats en sny in ringe van so 1 cm dik, pak 'n laag op bodem van bak. Sny piesang in dun skywe en pak 'n laag bo op die patatskywe gooi n lagie gekrummelde koekies bo op en sprinkel helfte van die gerasperde margarien oor dit. Pak weer 'n laag van elk en strooi laaste koekies bo op met laaste margarien weer bo oor. Vat nou die stroop en giet van middel af in sirkel bewegings oor die gepakte bak. Bedek bak met foelie en bak in oond op 140 °C vir 30min haal foelie dan af en bak bo vir so 10 min of tot goudbruin!

Resep: Mickayla Swart