LEKKERSTE PAMPOEN KOEKIES MET KARAMELSOUS

LEKKERSTE PAMPOEN KOEKIES MET KARAMELSOUS
500 ml gaar pampoen
50 ml gesmelte margarien
50 ml bruinsuiker
5 ml vanielje geursel
2 eiers liggies geklits
125 ml koekmeel
5 ml bakpoeier
Bietjie fyn kaneel en ekstra bruinsuiker vir bo-oor sprinkel.
Verhit die oond tot 190 C en smeer muffin pannetjies.
Meng al die bestanddele saam.
Skep mengsel in pannetjies en sprinkel bietjie fyn kaneel en bruin suiker oor.
Bak vir 30 minute of tot gaar.

Karamelsous:
250 ml melk of room
125 ml suiker
50 g botter
5 ml karamel of vanielje geursel

Los op en kook vir 5 minute.

Verdik met bietjie maizina (in klein bietjie water opgelos)
Kook tot verlangde dikte.
Skep lepels vol van die warm sous oor die pampoen koekies sodra dit uit die oond kom.
Laat staan sodat sous in die pampoen koekies kan intrek.
Afhangende van die muffin pannetjies se grootte kry ek so +_ 12 tot 21 koekies.
Dis heerlik smaak soos pudding

NOta: Ek weet regtig nie of dit gevries kan word nie. Ek gooi die warm sous oor die warm pampoen koekies terwyl dit nog in die muffin pannetjies is. Onthou net as julle die beslag in die muffin pannetjies skep om dit net drie kwart vol te maak anders rys dit bô oor daar moet nog plek wees as jy die sous bô op gooi. Hoop dit help

Resep: Anet Grove
Foto: Pieter van Niekerk en Danielle Voges