ALMA SE ANYSBESKUIT

ALMA SE ANYSBESKUIT
Gister weer lekker anysbeskuit gebak. Heerlik.
Anysbeskuit:
2,5 kg koekmeel
500 ml suiker
20 ml sout
2 boksies anys
2 en half pakkies kits suurdeeg (25 g)
Meng droë bestanddele saam.

500 ml melk
500 ml louwarm water
2 eiers
Klits bogenoemde vloeistowwe saam.
Smelt 400 g margarine.
Maak holte in meel, gooi vloeistof mengsel in meel dan die gesmelte margarine. Knie baie goed tot lekker gladde deeg. Maak warm toe en laat rys tot amper dubbel die volume.

Maak bolletjies en pak in 3 gesmeerde panne.
Bak + – 70 – 90min by 160°C tot gaar.
FOTO EN RESEP: Alma Bredenkamp Meyer