

GEMMERKOEKIES MET BARSIES EN AL



GEMMERKOEKIES MET BARSIES EN AL

lewer sowat 12 dosyn
185 g (200 ml) botter/margarien
250 ml (1 k) gouestroop
1 250 ml (5 k) ongesifte koekmeel
20 ml (4 t) koeksoda
20 ml (4 t) kremetart
60 ml (4 e) fyn gemmer
5 ml (1 t) sout
3 groot eiers
625 ml (2½ k) bruinsuiker
Stel oond op 180 °C

Smelt margarien en stroop in kastrol oor matige hitte en laat afkoel.

Sif meel, koeksoda, kremetart, gemmer en sout saam.

Voeg eiers by stroopmengsel en roer tot alles gemeng is.

Gooi suiker bo-oor en roer tot mengsel nat is, maar suiker nie gesmelt nie.

Gooi oor meelmengsel en meng goed.

Bedek deeg met plastiek en laat sowat 3 uur rus.

Rol deeg in balletjies sowat 1½ keer die grootte van 'n okkerneut en plaas 3 cm uit mekaar op gesmeerde bakplate.

Druk balletjies effens plat.

Bak vir 12 minute.

Foto: Hettie de la Rey