

# ANNA-MARIE SE KOLWYNTJIES



## ANNA-MARIE SE KOLWYNTJIES

Hi. Ek het die volgende resepte, nog in 'n ou rooi rose se kinderpartytjie bylae gekry. Dit gee 12 cupcakes wat mooi uitrys.

125 g sagte botter  
170 g strooisuiker  
5 ml vanieljegeursel  
2 groot eiers  
280 g bruismeel  
200 ml melk

Klop botter en strooisuiker saam tot lig. Voeg vanieljegeursel en een eier by. Klop goed, en klits dan ander eier daarby. Vou bruismeel en melk daarby in. Skep lepelsvol in 'n kolwyntjiepan wat met kolwyntjiepapiertjies uitgevoer is. Bak by 200°C vir 12-15 minute tot goudbruin en gaar. Haal uit die pan en laat op 'n draadrak afkoel. Met my kombinasie-oond kom ek agter die tyd moet aangepas word, is nog besig om dit uit te toets.

Foto en resepte: Anna-marie Bradshaw