

# MARMITE KOEK



## MARMITE KOEK

60 ml ( $\frac{1}{4}$  koppie) olie

2 eiers

125 ml (105 g) suiker

500 ml (270 g) bruismeel

10 ml (2 teelepels) bakpoeier

2,5 ml ( $\frac{1}{2}$  teelepel) sout

250 ml (1 koppie) melk

250 ml (80 g) cheddarkaas, gerasper

Voorverhit oond tot 180°C en spuit vierkantige 23 centimeter-oondbak met kleefwerende sproei.

Klits olie, eiers en suiker tot lig en donsig.

Sif meel, bakpoeier en sout saam.

Vou meelmengsel en melk beurtelings by eiermengsel in. Vou gerasperde kaas laaste in.

Skep beslag in oondbak en bak vir 35 minute tot goudbruin en gaar.

## SOUS:

125 ml (120 g) botter

30 ml (2 eetlepels) Marmite/Bovril

125 ml (40 g) cheddarkaas, gerasper

Smelt botter en Marmite/Bovril.

Sit oond af, haal warm koek uit oond en prik vol gaatjies.  
Gooi gesmelte bottermengsel oor koek.  
Sprinkel gerasperde kaas oor koek en sit terug in warm oond om  
te smelt.  
Sny koek in netjiese blokke en bedien.  
Resep Lelane Van Der Walt