

MARMITE KOLWYNTJIES



By Food lovers recipes

MARMITE KOLWYNTJIES

3 koppies meel

6 teelepels bakpoeier

$\frac{1}{2}$ teelepel sout

$\frac{1}{2}$ teelepel rooi peper

$\pm 2 \frac{1}{2}$ koppies melk

4 hoogvol koppies kaas (grof gerasper)

Meng droë bestandele saam, voeg kaas by en meng met melk, meng net tot meel gemeng is.

Skep in gesmeerde muffin panne.

(Maak 2 dos)

Bak vir 20 min+ of tot gaar in 180°C oond.

Smelt saam:

4 teelepels marmite

250 gram magarien

As muffins uit kom, skep sous oor, gee ruskans vir 5 min en haal uit op skinkbord, as daar sous oor is gooi oor muffins.

My man dink dit is hemels.

Resep en foto: Alta Gunter Van Dyk