

KOLWYNTJIES



KOLWYNTJIES

Kook saam:

125 ml olie

185 ml melk

Laat heeltemal afkoel.

Klits saam:

250 ml suiker

4 eiers (klits een vir een eier by suiker tot lig van kleur)

Meng droë bestanddele saam:

375 ml meel

10 ml bakpoeier

1 ml sout

Meng goed.

Voeg nou droë bestanddele om die beurt met melk, so in drie gedeel om die beurt by.

Voeg nou 5 ml vanilla essense by deeg mengsel.

Skep in kolwyntjie pannetjie en bak 15 minute in oond van 180°C.

Heerlike versiering:

Klits saam tot lekker glad:

1 koppie versiersuiker

$\frac{1}{4}$ koppie botter

Roer die volgende by, moenie klits:

$\frac{1}{4}$ koppie roomkaas

5 ml vanilla essense

Versier kolwyntjies soos verkies.

Heerlik, lekker eet!

Resep: Lynne Du Plessis