

VAN DER SPUYTJIES



VAN DER SPUYTJIES

1 koppie koekmeel

1 teelepel bakpoeier

$\frac{1}{4}$ teelepel sout (1.5 ml)

$\frac{1}{4}$ teelepel suiker (1.5 ml)

60 ml botter

1 eier

nog botter gesmelt

kaneel en suiker

Sif die droë bestanddele en vryf die 60 ml botter in.

Klop eier voeg by droë bestanddele meng tot taamlike stywe deeg.

Knie barsies uit.

Rol deeg dun uit en druk deeg af met kleinkoekie afdrukkertjie.

Plaas deeg oor gesmeerde okkerneutdop, bedek net die helfde van die neutdop.

Rol deeg in gesmelte botter en doop in kaneelsuiker.

Plaas op bakplaat. Bak by 190 °C tot ligbruin.

Verwyder terwyl warm is van die dop af.

Laat koud word.

Vul doppies met vulsel en plaas die oopkante teenmekaar.

Vulsel:

Klop olywhip room styf.

Meng met gemmerstukkies en rooi en groen kersies.

Of gebruik nagemaakte room.

Resep: Rina Botha