

# SOET ROSYNE KOLWYNTJIE



## SOET ROSYNE KOLWYNTJIE

150 g margarine of botter

150 g strooi suiker

3 eiers

150 g self raising meel

75 g rosyne

Oond op 180 °C.

Smeer kolwyntjie pan of gebruik papier houertjies.

Room botter en suiker tot lig en romerig.

Kilts eiers by, roer die meel by dan rosyne.

Skep in pan.

Bak in die warm oond 15 tot 30 minute, tot goudbruin

Maak 10/15

Resep: Ronel Lewies Pretorius