

BÊREMENGSEL VIR PASTEIKORS, SKONS EN SOUSKLUITJIES



BÊREMENGSEL VIR PASTEIKORS, SKONS EN SOUSKLUITJIES

2,2 kg koekmeel

4 eetlepels (60 ml) bakpoeier

3 teelepels sout

500 g margarien / botter / kookvet

Sif die droë bestanddele saam. Vryf die smeer by die droë bestanddele in.

Bêre die mengsel in 'n glasfles in die yskas en gebruik soos nodig.

Pasteikors:

Maak 1 koppie bêremengsel aan met koue water. 1 eetlepel water op 'n slag. Druk totdat die deeg net net gevorm het en laat rus vir 30 minute. Rol die deeg dun uit en gebruik soos benodig.

Skons / botterbroodjies:

1 $\frac{1}{2}$ koppie bêremengsel

$\frac{1}{2}$ koppie koekmeel

1 eier

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

Klits die melk en eier saam en voeg dit by die droë bestanddele.

Meng totdat 'n sagte deeg vorm.

Druk die deeg plat op 'n liggies meelbestrooide oppervlak, sowat 2 cm dik.

Druk sirkeltjies uit met 'n drukkertjie.

Plaas die sirkels op 'n gesmeerde bakplaat en bak in 'n voorverhitte oond by 180°C vir 10 – 15 minute tot goudbruin en gaar.

Souskluitjies:

4 groot eetlepels bêremengsel

1 groot eetlepel koekmeel

1 eetlepel suiker

1 eier

bietjie melk

Vloeistof:

water

knypie sout

botter

Sous:

1 $\frac{1}{2}$ koppie water

$\frac{1}{2}$ koppie kaneelsuiker

Maizena om te bind

Voeg die bestanddele vir die souskluitjies saam in 'n mengbak en meng tot 'n sagte deeg vorm.

Voeg 1 $\frac{1}{2}$ cm water in braaipan en bring tot kookpunt (of in pot met deksel wat dig seël).

Voeg die sout en 'n paar klontjies botter by die water.

Laat botter net smelt, skep lepelsvol van die deeg in die water in die pan, plaas die deksel op en kook / stoom vir sowat 10 – 15 minute.

Skep die kluitjies uit in 'n opdienbak waarin 'n dik lagie kaneelsuiker gestrooi is en strooi nog kaneelsuiker bo-oor die kluitjies. Stip met klontjies botter.

Berei in dieselfde pan die sous.

Voeg die water en kaneelsuiker in die pan en bring tot kookpunt. Maak 'n bietjie Maizena aan met klein bietjie water tot 'n pasta en voeg dit by die suikerwater.

Roer totdat die sous die verlangde dikte bereik het.

Hou die sous eenkant warm tot bedieningstyd, giet die sous oor die kluitjies in die bak.

Notas vir die bêremengsel:

Botter en vloeistowwe moet yskoud wees.

Sif die meel.

Voeg in 'n lugdigte houer en bêre in yskas.

Resep: Santie Carelse