

SNOWBALLS-ROOI KOEK



SNOWBALLS-ROOI KOEK

ongeveer 36 happies

Sponskoek

3 eiers

250 ml (1 koppie) melk

250 ml (1 koppie) strooisuiker

75 ml (5 eetlepels) olie

500 ml (2 koppies) koekmeel

15 ml (3 teelepels) bakpoeier

knypie sout

5 ml vanielje

Afronding

450 g (1 blikkie) fyn appelkooskonfyt

5 ml rooi voedselkleursel

750 ml (3 koppies) klapper

Stel oond op 180°C

SPONSKOEK: Klits eiers en suiker tot goed gemeng.

Verhit melk tot loutarm en roer olie daarby.

Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam.

Voeg melkmengsel en meelmengsel beurtelings by eiermengsel en meng goed.

Roer vanielje by.

Bak in vlak, gesmeerde kolwyntjiepannetjies vir 12 tot 15 min.

Keer uit en laat afkoel.

AFRONDING: Verhit appelkooskonfyt tot warm en dun. Voeg kleursel by en meng goed.

Dompel kolwyntjies daarin en rol dadelik in klapper.

WENK: Bietjie kookwater kan by konfyt gevoeg word om dit dunner te maak.

Plasing: Sharon Viljoen