

# HAWERMOUT KOEKIES



## HAWERMOUT KOEKIES

250 g botter/margarine

5 ml Koeksoda

25 ml goue stroop

Smelt saam

Meng:

500 ml hawermout

250 ml koekmeel

250 ml klapper

250 ml suiker

Voeg bottermengsel by droe bestanddele, meng, druk in oondpan en bak vir 20 min by 180 °C. Sny in blokkies terwyl warm, maar laat heeltemal afkoel in pan. Lekker eet en steek weg as jy wil he dit moet tot Kersfees hou!

Resep: Annalize Dorfling Du Plessis

Foto en verandering: Michelle De Beer

1 e (15 ml) stroop of heuning

Smelt botter en stroop. Voeg koeksoda by. Voeg al die droë bestanddele by. Dit kan in 'n plat bak pan of muffin pan wees. Bak vir 20 min op 180°C.