

# KLAPPER- EN HAWERMOUT KOEKIES (CRUNCHIES)



**TRIED &  
TESTED**  
*By Food lovers recipes*



## KLAPPER- EN HAWERMOUT KOEKIES (CRUNCHIES)

(Ek noem hulle somer SKURWE JANTJIES)

Lewer ongeveer 72 koekies)

750 ml (3 koppies) klapper

250 ml (1 koppie) meelblom

400g (4 koppies) hawermout met groot vlokke \*(ek het somer gewone Oats gebruik)

375 ml (1 ½ koppies) Suiker

2,5 ml (½ teelepel) sout

5 ml (1 teelepel) fyn kaneel

250 ml (1 koppie) botter of margarine

45 ml (3 eetlepels) gouestroop

5 – 10 ml (1- 2 teelepels) koeksoda

Opgelos in 60 ml (4 eetlepels) melk

Verhit die oond tot 180°C. Meng al die droë bestanddele saam \*met 'n groot vurk. Smelt die botter/margarine en stroop saam en meng goed. Voeg by droë bestanddele en meng goed.

Roer die koeksoda oplossing by die bogenoemde mengsel en sorg dat dit baie goed versprei is. Druk die mengsel in 'n enkellaag van omtrent 1 cm dik in 'n gesmeerde bakplaat vas. Bak vir TEN MINSTE 20 minute \*(as dit nog effe kluitjierig lyk en voel bak tot dit lekker donker bruin is).

Sny in blokkies so groot soos verkies terwyl nog warm, lig uit pan en laat op 'n draadrak afkoel.

\*My eie kommentaar.

Die resep in die Kook & Geniet se 15 – 20 minute, maar ek het dit weer teruggesit in die oond vir nog so 15 minute tot lekker bruin... Hulle was bietjie baie bros en taaiërig toe ek hulle die eerste keer uithaal..

1ste Foto en resep geplaas deur Hannalie Kitshoff

2de foto: Elsie Templeton

Hierdie is 'n heerlike resep, ek kan se een van die lekkerste hawermout blokkie resepte wat ek nog gemaak het!

Ek het dit met die groot vlokies gemaak presies soos die resep en dit het perfek in my groot oondpan gepas (56 x 36 x 2cm). My pan met foelie oorgetrek en toe bakpapier gesny om op die bodem te pas en met C&S gespuit. 20 min in die gasoond op 175°C gebak, die blokkies gesny en terug in die oond op 150°C vir nog 10 min en perfek wat kleur aanbetref en krakerig nie kouërig lekker dun blokkie, perfek en ja daai twee blokkies het ek gegaps! Daar is nou al 5 weg .....