

LEKKERSTE PAMPOEN KOEKIES MET KARAMELSOUS



LEKKERSTE PAMPOEN KOEKIES MET KARAMELSOUS

500 ml gaar pampoens

50 ml gesmelte margarien

50 ml bruinsuiker

5 ml vanielje geursel

2 eiers liggies geklits

125 ml koekmeel

5 ml bakpoeier

bietjie fyn kaneel en ekstra bruinsuiker vir bo-oor sprinkel.

Verhit die oond tot 190°C en smeer muffin pannetjies.

Meng al die bestanddele saam.

Nota: Indien die pampoens baie waterig is, sit bietjie ekstra meel by jou beslag, of dreineer die pampoens in 'n sif voor jy dit gebruik.

Skep mengsel in pannetjies en sprinkel bietjie fyn kaneel en bruin suiker oor.

Bak vir 30 minute of tot gaar.

Karamelsous:

250 ml melk of room

125 ml suiker

50 g botter

5 ml karamel of vanielje geursel

Los op en kook vir 5 minute.

Verdik met bietjie Maizina (in klein bietjie water opgelos)

Kook tot verlangde dikte.

Skep lepels vol van die warm sous oor die pampoenskoekies sodra dit uit die oond kom.

Laat staan sodat sous in die pampoenskoekies kan intrek.

Afhangende van die muffinpannetjies se grootte kry ek so +- 12 tot 21 koekies.

Dis heerlik smaak soos pudding

Nota: Ek weet regtig nie of dit gevries kan word nie. Ek gooi die warm sous oor die warm pampoenskoekies terwyl dit nog in die muffinpannetjies is. Onthou net as julle die beslag in die muffinpannetjies skep om dit net driekwart vol te maak, anders rys dit bo-oor, daar moet nog plek wees as jy die sous bo-op gooi. Hoop dit help.

Nota Paula Vuyk:

Ek het vandag weer die gebakte pampoenskoekies op die blog gemaak. Dit bly altyd 'n groot treffer in ons huis. Ek gebruik butternut en kook dit saam met 'n kaneelstokkie. Heerlik!

Resep: Anet Grove

Foto's: Pieter van Niekerk, Danielle Voges en Paula Vuyk