

# JOHANN SE KONFYTTERTJIES



## JOHANN SE KONFYTTERTJIES

Deeg:

$\frac{3}{4}$  koppie botter

2 koppies koekmeel

$\frac{1}{2}$  teelepel sout

2 teelepels bakboeier

1 koppie yskoue water

1 eetlepel asyn

Meng die droë bestanddele goed. Vryf die botter in die mengsel in totdat dit soos broodkrummels lyk. Voeg nou die water en asyn by en meng tot 'n deeg vorm.

Bedek met kleefplastiek en plaas in die yskas vir 2 ure.

Gebruik soos volg. Rol die deeg uit.

Druk sirkels uit die uitgerolde deeg, sit konfyt op die een helfte van die sirkel en vou toe. Seël die kante en smeer geklitste eier oor. Druk 'n gaatjie of 2 aan die bokant van die tertjie sodat die stoom kan uitkom.

Vries die rou tertjies en bak teen 200/210°C net so uit die vrieskas.

Die deeg moet gaar wees voordat die konfyt kan kook.

Resep en foto: Johann Barnard