

# SKEMER PEUSELHAPPIE



## SKEMER PEUSELHAPPIE

Oorskiet skilferkors deeg gebruik, uitgerol, gesmelte botter gesmeer, kaas gestrooi en in reepe gesny en in oond gebak vir 15 minute teen 220°C dan op 180°C vir nog 20 minute in oond.

Los in die oond vir nog 15 minute om uit te droog.

Die vierkantiges het ek bietjie karwysaad by kaas gestrooi, dieselfde metode gebruik as vir die repies, liggies met geklitste eier en water mengsel geverf (eggwash), lekker saam skemer kelkies.

Resep en Foto: Alta Gunter Van Dyk