

# SUKSES PAASBALLETTJIES



## SUKSES PAASBALLETTJIES

12-14 bolletjies

250 ml warm melk

100 ml botter gesmelt

1 eier

80 ml suiker

sout

10 g kitsgis

15 ml fyn kaneel

15 ml gemengde speserye

890 ml koekmeelblom

250 ml rosyne

### Kruise:

60 ml meel

15 ml olie

30 ml water

### Glasuursel:

Kook saam vir 5 minute

100 ml water

50 ml suiker

Verhit oond tot 180°C. Meng melk, botter, eier, suiker, sout en gis in middelslag mengbak. Voeg speserye en genoeg meel by

tot 'n stywe, kniebare deeg. Knie vir 5-8 minute of tot deeg gladde voorkoms het. Laat deeg op 'n warm plek rys tot dubbel die volume sowat 1 uur. Voeg rosyne by en knie af tot rosyne ingemeng is. Laat weer rys tot dubbel die volume sowat 30-45 minute. Verdeel in gholfbalgrootte bolletjies en plaas stewig teen mekaar in pan. Laat rys tot dubbel volume 30-45 minute.

#### Kruise

Meng bestanddele vir kruise tot stywe pasta. Spuit bo-oor deeg. Bak 30-35 minute tot goudbruin en gaar.

#### Glasuursel

Verf met glasuursel en laat afkoel.

Ek het 26 bolletjies uitgekry. By die kruise het ek ekstra water gevoeg, want dit was te styf.

Resep geplaas deur en foto: Elaine Steyne Steyne