

GEMMERKOEKIES MET WITPEPER



GEMMERKOEKIES MET WITPEPER

Maak 8 dosyn koekies

500 ml suiker

375 ml sonneblom- of canola olie

2 eiers

125 ml molasse

1 kg koekmeel

15 ml fyn gemmer

2,5 ml vars gerasperde neutmuskaat

mespunt fyn witpeper

10 ml fyn kaneel

5 ml sout

20 ml bakpoeier

Verhit oond tot 180°C. Voer bakplate met bakpapier uit.

Meng die suiker en olie goed saam in 'n groot mengbak. Voeg die eiers beurtelings by en meng goed deur na elke byvoeging. Meng molasse by.

Gebruik 'n aparte mengbak en sif die droë bestanddele saam; meng dit dan geleidelik by die eier-suikermengsel in tot goed ingewerk.

Vorm okkerneut-grootte balletjies met die handpalm. Plaas die bolletjies op die bakplaat met 5 cm spasies tussenin. (Dit spreit uit as dit bak). Bak sowat 12-15 min tot goudbruin. Die koekies moenie bleek wees nie. Die koekies sal krakerig bo-op

lyk. Laat sowat 2 minute in die pan staan en plaas dan op die afkoelrak.

Resep geplaas deur James Gillespie-Blaauw