

KERSIE-BESKUIT



KERSIE-BESKUIT

1½ kg bruismeel

15 ml bakpoeier

5 ml sout

500 g botter

500 ml karringmelk

3 eiers

375 ml suiker

375 ml kersies, kleiner gesny

Meng suiker, karringmelk en eiers en klits goed.

Smelt botter.

Meng nou al die bestanddele saam en knie deeg goed.

Sit in beskuitpan en bak by 180 °C vir so 45 minute of tot gaar.

Haal uit oond en sny in stukke, plaas op rakke in oond en droog beskuit uit by 100 °C vir ongeveer drie ure. Laat beskuit in oond afkoel sodra dit droog is.

Pak in lugdigte houers.

Resep geplaas deur: Karin Blignaut.