SPRINGBOKRADIO SE KERSIE-KARRINGMELKBESKUIT

SPRINGBOKRADIO SE KERSIE-KARRINGMELKBESKUIT
1 kg bruismeel (of 1 kg koekmeel en 30 ml bakpoeier)
10 ml (2 teelepels) bakpoeier
10 ml (2 teelepels) sout
500 g kunsbotter
1 blik (385 g) kondensmelk
125 ml (½ koppie) bruinsuiker
500 ml (2 koppies) karringmelk/amasi
100 g rooikersies, gekap (ek het helfte groen-, helfte rooikersies ingegooi)
100 g pekanneute, gekap

Verhit oond tot 190 °C.
Smeer ‘n groot vierkantige oondpan met kunsbotter of bespuit met kossproei.
Sif meel, bakpoeier en sout in ‘n groot bak en vryf kunsbotter in.
Meng kondensmelk, bruinsuiker en karringmelk. Meng droë en nat bestanddele met ‘n houtlepel. Voeg kersies en neute by en druk mengsel in voorbereide pan.
Bak vir 50 minute of tot goudbruin en ‘n toetspen in die middel skoon uitkom.
Keer uit op ‘n draadrak, laat afkoel en sny in bekuitstukkies.
Droog beskuitstukkies oornag in die oond by 100 °C met deur

effe oop.
Resep geplaas deur: Karin Blignaut.