

# GEMMER KOOKPOEDING OPPI STOOF



[Elsa du Plessis](#) [In en om die Huis](#)

Probeer gerus vir Sondag nagereg:

Deeg:

1 kop meel

1/2kop melk

1eetl botter

2 eetl appelkooskonfyt

1tl koeksoda aangemaak met bietjie melk

Stroop:

2 kop water

1 kop suiker

1/2 tl gemmer

Bring die sous tot kookpunt in 'n groot pot met deksel.

Meng botter en konfyt. Voeg sout en meel by en dan die koeksoda

Skep lepels vol in kokende stroop. Sit deksel op en prut oor lae hitte vir 15minute

Moenie die deksel afhaal voor 15 min verby is nie.

Bedien warm met lekker vla of roomys.

Paar idees: vervang die gemmer met kaneel, die appelkooskonfyt met stroop of gebruik bruinsuiker ipv wit suiker