

Karringmelkbeskuit



Elsa van Huyssteen

2 Baksels karringmelkbeskuit gebak gister en oornag gedroog.
Gee pakke 5x20 stukke, nog pakkie met 15 stukke en dan sommer
3 pakke "off cuts"!

Alles sommer vir die huis gebak:

1 Baksel se bestandele:

SMELT IN POT OP STOOF EN LAAT HEELTEMAL AFKOEL DAARNA:

500gr Botter/margarien/Stork Bake – ek het Stork Bake gebruik

500ml Amasi of karringmelk – ek het Amasi gebruik

10ml kremetart

5ml sout

2x250ml suiker

As die vloeistof afgekoel het, klits 4 eiers en meng in die vloeistof in.

DROE BESTANDELE:

1,5kg bruismeel

2x250ml gewone koekmeel

2 teelepels bakpoeier

Meng alles deurmekaar en druk in beskuitpanne met snyers – maak 60 stukke beskuit of rol in bolletjies en bak vir 1 uur by 180 grade en droog by 100 grade uit oornag.