

konfyt tertjies



Maak 60 tertjies

Bereiding: 30 minute

verkoeltyd: 4 uur

Gaarmaaktyd: 30 minute

4 x 250 ml (4 k) koekmeel

knippie sout

340 g botter

250 ml (1 k) kookwater

appelkooskonfyt

eiergeel en 'n bietjie melk, geklits

Voorverhit die oond tot 180 °C. Spuit 'n paar bakplate met kossproei.

Sif die meel en sout saam. Smelt die botter in die kookwater en meng by die meel en sout. Vorm in 'n bol, bedek met kleefplastiek en verkoel minstens 4 uur.

Rol die deeg dun uit en druk sirkels uit. Pak die sirkels op die bereide bakplate.

Skep 'n klein bietjie appelkooskonfyt op die een helfte van elke deegsirkel. Verf die kante met water.

Vou die ander helfte oor en druk die kante met 'n vurk vas. Herhaal met al die tertjies.

Verf die tertjies liggies met die eiermelk en bak 25-30 minute of tot goudbruin. Laat afkoel op 'n draadrakkie. Bêre in 'n lugdigte houer.