

# SKUINSKOEK



SKUINSKOEK: 10lb Meel 1lb margarien 3lb suiker 3e anys 1e pypkaneel (of 1 gerasperde neut) 1e sout Die vorige aand : Smelt saam margarien, suiker en 6 koppies water. Laat afkoel, voeg ander bestandele by en knie met aartappelsuurdeeg vir 1 uur. Die volgende oggend: Rol deeg 1/4" dik uit en sny in repe. Sny die repe in diamant patroon. Bak in warm olie. AARTAPPELSUURDEEG: Vorige aand: 2t suiker, 2t sout 1 klein aartappel (fyn gerasper) Voeg al die bestandele in n middelmatige vrugtefles half met sterk lou water. Volgende oggend: Haal die helfte van die aartappels uit en voeg die volgende by: 2e suiker, 1e sout en 1 klein aartappel. Gooi fles vol sterk lou water. Laat staan tot volgende oggend. Voorspoed !!! ( 1lb = 450g )

Magda Mark Hayward Hier is die nagmaakte een se resep vir die wat nie kan wag nie en wil weet hoe dit smaak (min of meer om die idee te kry) Hier is vir jou 'n maklike reseppie, dit smaak regtig soos skuinskoek! My kinders noem dit Mannamarakkies:-

1 pakkie bruismeel (500g)

1 groot eier

1 koppie suiker

Anyssaad (na smaak)

Sout

Karringmelk (sowat 500ml)

Klits eier, sout, suiker en anyssaad saam met bietjie van die karringmelk. Sif meel by en maak met karringmelk aan tot 'n

matige slap deeg. As karringmelk te min is, gooi bietjie melk by! Skep teelepels vol wat jy in diepvet/olie braai! Dit maak sulke puntjies en braai so lekker crispie, die anysgeur laat dit regtig soos skuinskoek proe! Die balletjies keer self om in die vet, jy braai dit donkerbruin soos skuinskoek!