

joutafel

Spesiaal vir Paasfees!

Ons het dié resep vir hot cross buns uit “Die beste van droëvrugte” deur Lita Stofberg probeer. Heerlik! Binne 90 minute kan jy warm paasbolletjies vars uit die oond geniet.

deur Wilna Myburgh
subredakteur@jouwereld.co.za

Meng droë bestanddele: 150 g Safari koekmengsel, 1 pakkie kitsgis, 500 g koekmeel, 65 ml witsuiker, 5 ml sout, 3 ml gemengde speserye, 3 ml neutmuskaat en 5 ml kaneel.

Meng nat bestanddele: 150 ml loutwarm melk, 65 ml gesmelte margarien, 125 ml loutwarm water en 1 geklitste eier.

Voeg die nat bestanddele by die droë bestanddele. Knie tot die deeg sag en elasties is. ...

Laat ongeveer 20 minute rys – tot dubbel die grootte.

Knie die deeg af en verdeel in 18 – 20 bolletjies.

Plaas op ‘n gesmeerde bakplaat en laat rys tot dubbel in grootte.

Berei beslag vir kruise: Meng 100 g koekmeel, 50 ml olie, 125 ml melk en 2 ml sout tot ‘n loperige beslag.

Verf 1 geklitste eier oor die uitgerysde, rou bolletjies.

Sput op elkeen ‘n kruisie. Hoewel ek dit makliker gevind het om dit met die hand in lang rolletjies te rol.

Bak in ‘n voorafverhitte oond van 200 °C vir 15 – 20 minute.

Berei glaseersel voor deur 25 ml elk melk, water en witsuiker saam te kook. Verf dit oor die bolletjies terwyl hulle nog warm is.

Lekker bak! En laat weet ons hoe dit gekom het!