



buitengewoonkamperen



Gebakte Roly Poly

Recept uit Zuid Afrika

Met tekst in het Afrikaans!

Ga als volgt te werk:

- Sif droë bestandele en vryf botter liggies in.
- Klits eiers en voeg melk by.
- Voeg dit by droë bestandele en meng goed.
- Rol deeg dun uit en smeer konfyt oor.
- Rol op soos rolkoek en plaas in gesmeerde potjie.
- Kook sousbestandele saam vir 5 minute.
- Gooi sous oor rolkoek en bak teen 180°C vir 1 uur.
- Bedien warm met vla.
- Dis net so lekker koud as daar oorbly.

potjie nummer 1

aantal briketten 16
boven/onder 11/5

potjie nummer 2

aantal briketten 21
boven/onder 14/7

potjie nummer 3

aantal briketten 23
boven/onder 16/7

Om de warmte in de pot gelijkmatig te verdelen, draai je om de 10 minuten het potjie een kwart slag. De deksel draai je ook een kwart slag, maar dan in tegenovergestelde richting.

N.B.

Dit recept is voor potjies met poten. Je kunt ook een platpotjie gebruiken. Zet de pot dan in de hete as van de vuurplaats. Niet op de briketten! Leg briketten in een ring om de pot, maar niet te dichtbij. Vergeet de briketten op de deksel niet.

Benodigdheden:

Poeding:

1 k botter
2 k meelblom
1 t bakpoeier
fyn appelkooskonfyt
knippie sout
2 eiers
1/4 k melk

Sous:

3 k water
1 k suiker
2 e botter
1 k = 1 kopje
1 t = 1 theelepel
1 e = 1 eetlepel
knippie = snufje
appelkoosconfijt =
abrikozenjam

