

Klapperys.

1

6 koppies suiker
1 teelepel vanielje
2 koppies klapper

1 blik water
1 blik gekondenseerde melk
paar druppels cochenile

Metode:

- 1.) Plaas suiker in swaar kastrol.
- 2.) Voeg water by en roer oor 'n loutwarm hitte totdat die suiker opgelos is.
- 3.) Voeg melk by en roer totdat dit begin kook.
- 4.) Kook 8 minute sonder om te roer haal van stoof af.
- 5.) Voeg klapper en vanielje by en klop deeglik totdat dit begin dik word.
- 6.) Gooi die helfte van die mengsel in 'n gesmeerde rol-koekpan.
- 7.) Kleur die res en gooi dit oor die wit-laag.
- 8.) Laat afkoel en sny in vierkantige blokkies wanneer dit geset is.

2

390 g blik kondensmelk
400 g (5 X 250 ml) klapper
pienk voedsel kleursel

500 g pak versiersuiker
5 ml Vanilla geursel

Metode:

- 1.) Meng eerste 4 bestanddele goed saam (mengsel sal baie styf wees).
- 2.) Deel mengsel in twee en meng in een mengsel die voedsel kleursel.
- 3.) Skep eers die wit-mengsel in 'n gesmeerde bakpan en maak mooi gelyk - druk effens vas.
- 4.) Skep dan die pienk mengsel bo-op die wit-mengsel en maak ook gelyk - druk ook effens vas.
- 5.) Plaas in yskas om te stol.
- 6.) Sny in klein blokkies en bêre in lugdigte houer.

3

1 kg suiker
1 koppie melk
Rooi kleursel

250 gram klapper
Vanilla geursel

Metode:

- 1.) Kook suiker en melk saam(dit moet net opborrel).
- 2.) Haal van stoof af en voeg klapper, geursel en kleursel by.
- 3.) Gooi in gesmeerde panne en sny in blokkies voordat dit koud word.

Klapper Balletjies (Coconut Clusters)

2 koppies Suiker
125 gram Botter

1/2 koppie Melk
1/2 koppie Kakao

Gooi bogemelde in 'n kastrol; smelt en kook vir 5 minute.
Haal van die plaat af en voeg by:

1 teelepel Vanilla geursel
1 koppie klapper

3 koppies Oats

Roer en maak bolletjies