

## **Ryskluitjies.**

1 koppie rou rys  
4 eetlepels meelblom  
1 teelepel bakpoeier  
knippie sout

2 eiers  
kaneel en suiker  
2 eetlepels gesmelte botter

### Metode

Kook die rys 20 minute lank in 4 koppies kokende water waarby 1 teelepel sout gevoeg is. Gooi die water af en laat die rys afkoel. Meng die meelblom, bakpoeier en die sout en voeg dit by die rys. Voeg die geklitste eiers ook by. Meng alles goed saam, vorm in balletjies en rol elke balletjie in meelblom.

Gooi die kluitjies in 'n kastrol halfvol kookwater en sit die deksel op. Laat vir 15 minute lank kook. As die kluitjies bo dryf, is hulle gaar en kan uitgehaal word. Gooi die gesmelte botter en kaneelsuiker oor en dien op.

\* L.W. - ½ koppie korente en 1 eetlepel gekerfde, versuikerde lemoenskil kan vir afwisseling by die deeg vir die kluitjies gevoeg word.

[phantocomp](#)