

So Maak Jy Souskluitjies.

Maak 4 - 6 porsies

Sous

750 ml koue water	200 g (250 ml) wit suiker
10 ml botter of sagte margarien	5 ml fyn kaneel
knypie sout	

Deeg

140 g (250 ml) bruismeel	1 ml bakpoeier
1 ml sout	100 g (125 ml) wit suiker
40 g (50 ml) botter of sagte margarien	1 ekstra groot eier
90 ml yswater	

Metode:

- 1.) Maak eers die sous en terwyl dit tot kookpunt kom, word die deeg vir die kluitjies aange-
maak.
- 2.) Gooi water, suiker, botter, kaneel en sout in 'n kastrol wat 22 cm in deursnee en 15 cm diep
is en 'n deksel het wat dig pas. Verhit mengsel oor taamlik hoë hitte tot kookpunt.
- 3.) Sif bruismeel, bakpoeier en sout in 'n mengbak. Voeg suiker by en sif weer. Plaas botter in
middel van gesifte bestanddele en werk met 'n groot vurk in totdat die mengsel soos fyn
krummels is; lig mengsel hoog op met die vurk en laat dit in die mengbak terugval sodat daar
lug kan inkom.
- 3.) Klits eier deeglik. Gebruik steeds die vurk en roer dit saam met 50 ml van die water by die
krummelmengsel: die mengsel sal te droog wees. Roer res van water by of net genoeg om 'n
dik drupbeslag te vorm wat swaar van die vurk val.
- 4.) Strooi meel oor 'n vlak bak. Skep kluitjies daarop. Strooi effentjies meel bo-oor kluitjies.
Keer bak om oor kastrol vinnig kokende stroop en skud kluitjies af. Sit dadelik die deksel dig op.
Kook 8 minute lank vinnig en moenie die deksel oplig voordat die kooktyd verstreke is nie. Haal
van die stoof af, skep in 'n mooi opdienbak en sit dadelik voor.

Opdienings voorstel:

[phantocomp](http://phantocomp.com)