

Ingrediënten

2 kilo volkorenmeel - 500gr
muesli - 90ml bakpoeder - 5ml
zout - 500ml suiker - 250gr boter
- 1 liter melk - 125ml olie - 3
eieren - 10ml wijnazijn witte

Tijd: > 2 uur
Keuken: Multi-cultureel
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Brood
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Beschuit

Zuid-afrikaans

Bereidingswijze

Volkorenmeel, muesli en bakpoeder samen mengen. 2. Boter in de lauwe melk smelten. Hierna suiker, olie en zout toevoegen. 3. Eieren en wijnazijn samen klutsen en bij het melkmengsel voegen. 4. Het melkmengsel bij het meelmengsel doen en dit goed kneden. 5. Van het deeg kleine deegbolletjes maken en tegen elkaar leggen in gesmeerde broodpannetjes/ovenschaal. 6. Een uur lang op 180 graden in de oven bakken. 7. Daarna uit de oven halen en even af laten koelen. 8. Dan de bolletjes uitelkaar halen en op een bakplaat leggen om in de oven uit te laten drogen. Oven op 100 graden en ongeveer 4-6 uur laten uitdrogen.

Serveertips

Als je het beschuit afgesloten bewaart, is het een aantal maanden houdbaar. Een tupperware bak is het beste!! Dit recept is voor 6 dozijn beschuiten!!! Tegenwoordig wordt het vaak in de ochtend als ontbijt bij de koffie of thee gesopt. Zie ook mijn artikel: BILTONG / DROEWORS / BESKUIT