

# Feestelike Klapper Hawermout Koekies



Hierdie Kerskoekies is ryk aan vitamien A, vesel, en gesonde vet, wat alles ondersteuning verleen aan immuunfunksie en velgesondheid – belangrike faktore in die sorg van melaatse lyers. Bak hulle saam met jou geliefdes en geniet iets lekkers wat beide gesond en heerlik is!

## Bestanddele

- 1 koppie hawermout
- ½ koppie gerasperde wortels (vitamien A)
- ¼ koppie droë klapper
- ½ koppie growwe meel
- ¼ koppie heuning of bruin suiker
- ⅓ koppie gesmelte klapperolie of botter
- ¼ teelepel kaneel
- ½ teelepel bakpoeier
- Knippie sout



## Instruksies:

1. Voorverhit oond: stel oond op 180 °C (350 °F).
2. Meng droë bestanddele: in 'n groot bak, meng die hawermout, gerasperde wortels, klapper, growwe meel, kaneel, bakpoeier, en sout.
3. Voeg nat bestanddele by: giet die gesmelte klapperolie (of botter) en heuning by die mengsel, roer totdat die mengsel goed kombineer en klewerig is.
4. Druk & Bak: druk die mengsel plat op 'n gesmeerde bakplaat met 'n spatel. Bak vir 15-20 minute of tot goudbruin. \*
5. Koel af & Bedien: laat afkoel voordat baksel in blokkies gesny word.

## Geniet & deel:

Deel hierdie klapper hawermout koekies met jou familie oor Kersfees, terwyl julle die geskenk van gesondheid en heerlike samesyn vier.

## Geskenk idee:

Hierdie koekies kan ook 'n wonderlike, bedagsame geskenk uitmaak! Plaas hulle eenvoudig in 'n glasbottel, knoop 'n strik in Kerskleure om die deksel, en siedaar, 'n bekostigbare, smaaklike Kersgeskenk om met jou geliefdes te deel.



**Sending aan  
die Melaatse**  
Suidelike Afrika



SPOT IT



TREAT IT



STOP IT



PREACH IT

Indien jy graag jou ondersteuning wil toon, besoek gerus:

<https://leprosymissionsouthernafrica.org.za>

of skandeer die QR kode hier regs.

