



Hoe om 'n koekie in 'n lemoen op 'n kampkampvuur te bak

Bladsy 1 van 2

Graad 3 tot 12

As jy in die veld kamp, kan jy die lekkerste koek op die kole bak! Die hele span kan saam voorberei en gelyk koek bak.

Onderwerp: Kampkook

Stappe

1. Jy benodig: 10 tot 12 middelslag lemoene, koekmengsel (400 gram of jou ouma se resept!), foelie en kole.
2. Sny die lemoen se kop/dekseltjie ongeveer een derde van bo af.
3. Hol nou die twee dele van die lemoen versigtig met 'n lepel uit sonder om die skil te beskadig. Plaas eenkant.
4. Maak die koekmengsel aan volgens die resept.
5. Skep lemoenbakkies halfvol met koekmengsel.
6. Sit dekseltjie op en draai versigtig in foelie toe met die dowwe kant na buite.
7. Maak holtes in die kole en plaas die foelie-toegedraaide lemoene daarin. Wees versigtig dat dit nie te warm is en brand nie.
8. Bak vir ongeveer 24 minute.



Kampluwe



Die Voortrekkers

voortrekkers.co.za



Wenke

1. Bring vooraf aangemaakte versiersuiker saam en versier die 'koekies' na smaak.



Waarskuwings

1. Versigtig by die vuur. Foelie kan baie warm wees.
2. Draai die foelie-toegedraaide lemoene na so 12 minute sodat dit orals gaar word.



Videos

1. Hoe om 'n koekie in 'n lemoen gaar te maak.

