

BASIESE VANILLA KOEK BESLAG MET 4 VARIASIES



✘ *By Food lovers recipes*

BASIESE VANILLA KOEK BESLAG MET 4 VARIASIES

120 g (130 ml) botter

110 g (185 ml) strooisuiker

7 ml vanilla geursel

2 groot eiers

240 g (440 ml) koekmeel

10 ml bakpoeier

125 ml melk

Voorverhit die oond tot 180°C. Klop die botter tot lig, voeg die strooisuiker bietjie-bietjie by en klop goed. Voeg die vanilla by en daarna die eiers een- een, klop goed na elke byvoeging. Sif die meel, bakpoeier en 'n knippie sout saam. Vou dit om die beurt met die melk by die bottermengsel. Skep in gesmeerde en gevoerde ronde koekpan van 22cm. (ring pan werk ook baie goed en versier pragtig) Bak vir 45min of tot die toetspen skoon uitkom. Laat vir 10min in die pan afkoel. Keer uit en laat verder afkoel op 'n draadrakkie. Versier met botterversiersel of soos verlang.

VARIASIES

SJOKOLADEKOEK

Verminder die hoeveelheid koekmeel met 50 ml, verhit die melk en voeg 50 ml kakaopoeier en 10 ml suiker by. Roer tot opgelos en laat afkoel, volg resep soos bo.

LEMOENKOEK

Verminder die hoeveelheid melk tot 65 ml en voeg 60 ml vars

lemoensap by. Voeg 5 ml gerasperde lemoenskil by. Volg resep soos bo.

SUURLEMOEN OF LEMMETJIEKOEK

Verminder die hoeveelheid melk tot 100ml en gebruik 25 ml suurlemoen- of lemmetjie sap. Voeg 7 ml gerasperde suurlemoen- of lemmetjie skil by. Volg resep soos bo.

KLAPPERKOEK

Voeg 100 ml droë klapper by en verminder die hoeveelheid koekmeel met 50 ml. Volg resep soos bo.

BOTTERVERSIERSEL.

Klop 225 g (245 ml) sagte botter en 460 g (885 ml) gesifte versiersuiker saam. Voeg 50-60 ml melk bietjie-bietjie by tot die mengsel glad en smeerbaar is. Geur met 10ml vanilla geursel of 5 ml gerasperde skil om te pas by die koek, of gebruik 400 g versiersuiker en 60 g (190 ml) kakaopoeier vir sjokoladeversiersel.