

BEETKOEK MET APPEL EN BOSBESSIES



BEETKOEK MET APPEL EN BOSBESSIES

Hierdie beet koek is baie baie lekker, baie dieselfde tekstuur as 'n wortelkoek, maar heerlik klam, julle kan hom maar bak..Yummies!!!

625 ml koekmeel

10 ml bakpoeier

7.5 ml koeksoda

15 ml gemengde speserye

5 ml sout

375 ml ligte bruinsuiker

300 ml olie

4 eiers

Gerasperde skil van een lemoen

5 ml vanilla

250 ml granny smith appel gerasper

500 ml rou beet gerasper

100 g pekanneute of okkerneute gekap

60 ml bosbessies

Voorverhit die oond tot 180°C. Smeer 'n losboomkoekpan en voer

die bodem met gesmeerde bakpapier uit. Sif die koekmeel, bakpoeier, koeksoda, speserye en sout saam. Klits die suiker, olie, eiers, lemoenskil en vanilla saam totdat dit deeglik gemeng is. Voeg die res van die bestandele by en vou laastens die droe bestandele met 'n groot metaallepel in. Giet die mengsel in die voorbereide koekpan en bak vir sowat 45 min of totdat die toetspen skoon uitkom. Laat de koek afkoel en keer dit uit. Versier met roomkaasversiersel of sit bloot versiersuiker bo-oor.

ROOMKAASVERSIERSEL

Maak 'n basiese botterversiersel met botter en versiersuiker en voeg dan 250 g roomkaas daarby. Klop tot glad.

Foto: Rina Kleinhans