

KOEJAWEL KOEK



KOEJAWEL KOEK

2 blikkies koejawel helftes, in stroop
sagte bruinsuiker
175 g (190 ml) sagte botter
195 ml strooisuiker
3 eiers
250 ml koekmeel
5 ml bakpoeier
1 houer (175 g) Bulgaarse jogurt
125 ml goue stroop
250 ml room, styf geklop

Voorverhit oond 160°C.

Strooi bruinsuiker onder in gesmeerde losboom koekpan.

Sny koejawestukke in skywe en pak op suiker. (Hou stroop eenkant)

Klits botter en strooisuiker saam, klits eiers een vir een in. Sif meel en bakpoeier saam, voeg meel saam jogurt by strooisuiker mengsel. Klits goed. Skep mengsel bo-op koejawels en bak vir 1 uur. Haal uit laat 10 min afkoel in pan. Keer uit en gooi stroop oor. Sit voor saam met styfgeklopte room.

Resep: Charlotte Verwey da Silva

Foto: Zelda Ellis