

# LEMOENSTROOPKOEK MET DADELS



## LEMOENSTROOPKOEK MET DADELS

- 1 koppie botter
- 3/4 koppie suurmilk
- 2 eiers
- 2 eetlepels versuikerde lemoenskil
- 1/2 koppie gekapte neute
- knypie sout
- 1 koppie kookwater
- 1 koppie suiker
- 1 teelepel koeksoda in melk
- 1 koppie gesnyde dadels
- 2 koppie koekmeel

Gooi kookwater oor dadels. Room botter en suiker en voeg eiers een een by. Voeg dadels, lemoenskil en neute by. Meng laastens meel en melk om die beurt by Bak in gesmeerde panne by 375 grade F vir 25-30 min. Haal uit oond en gooi koue stroop oor  
STROOP:

Meng sap van 2 lemoene, 2 teelepels gerasperde skil en 1 koppie suiker, smelt op lae hitte, verkoel en gooi oor warm koek.

Ander resep se mens kan stroop warm oorgooi.

Foto: Riki van der Walt – Ongelooflike lekkerte deurdrenk van stroop – ideaal vir nagereg met dun, stomende vla vir die winter!