

# WENRESEPT 1 SE KOEKSISTERS



*By Food lovers recipes*

## WENRESEPT 1 SE KOEKSISTERS

### Stroop:

1,75kg suiker

1L water

20ml gouestroop

2ml kremetart

1ml wynsteensuur

Knypie sout

Verhit suiker, water en stroop tot kookpunt en roer, sodat suiker smelt voor stroop kookpunt bereik. Kook stroop 8min, haal van stoof af, roer kremetart, wynsteensuur en sout by en laat afkoel. Plaas in koelkas.

### Deeg:

550g koekmeel

20ml bakpoeier

5ml sout

50g botter

375ml melk

1 eier

Sif meel, bakpoeier en sout saam. Vryf botter in droe bestanddele tot goed gemeng. Klits melk en eier saam, voeg by

meelmengsel en maak aan tot n sagte rolbare deel. Bedek en laat oornag in koelkas. Volgende dag, rol uit, sny en vleg. Bak in warm kookolie tot goudbruin. Doop vinnig in koue stroop. Lewer ongeveer 5-6 dosyn

FOTO: Tanya Smith