

3 BESTANDELE VRUGTEKOEK MET VARIASIE



TRIED & TESTED
By Food lovers recipes



3 BESTANDELE VRUGTEKOEK MET VARIASIE

My verwerking van die 3 bestanddele vrugtekoek. Ipv die 750 ml iced coffee het ek 2 koppies sterk rooibostee, 1 koppie brandewyn en 1 koppie bruinsuiker gebruik. Ek het die vrugtemengel met kersies en skil aangevul tot 1.5 kg. By die 2 koppies bruismeel, amper 1 teelepel sout, bietjie kaneel, naeltjies, gemmer en 1 teelepel gemengde speserye bygevoeg. Gebak teen 150°C vir 3 ure. Koek baie klam. Sal oor so 10 dae proe.

<http://foodloversrecipes.com/three-ingredient-fruit-cake/>

Foto en aanpassing: Rita Labuschagne

Three Ingredient Fruit Cake

750 ml iced coffee

1 kg mixed fruit

2 cups self raising flour

Soak mixed fruit in the iced coffee for 24 hours.

Add flour and mix well.

Bake in a lined 8 inch (20 cm) square tin.

Bake at 150 degrees Celsius for 3 hour.

Elsabe Otto – Ek bak dieselfde resep maar 750 ml lemoensap in plaas van iced coffee en is heerlik. Dan gooi ek 1 koppie bruinsuiker en 1 koppie lemoensap wat ek kook soos 'n stroop oor koek as ek klaar is. Probeer dit ook! Ook net die 3 bestanddele behalwe die bruinsuiker en lemoenstroop agterna as koek klaar is. Is altyd 'n sukses.

Ek het ook neute of grondboontjies en kersies bygevoeg, want vrugtemengsel bevat dit nie. Ongelooflik resultate. En dan maak mens dit in foelie toe en so week voor jy eet gooi jy elke aand so lepel brandewyn oor . My ouma en toe my ma het dit gedoen en daarvoor doen ek dit ook nou.

Elsabe Otto – Ja gooi asb 'n lepel sout in en jy kan speserye ook soos gemmer, kaneel en neutmuskaat bysit. Ek doen nie net teelepel sout. Hierdie koek sal julle weer en weer en weer bak!

Meisie Hattingh – Mens kry koffie by die gekeurde melkies afdeling wat alreeds versoet is. Ek weet nie die brand nie maar hulle is heerlik. Ek neem aan dit is wat in die koek kom.

2de foto: Foto: Gerda Venter – Het rooibos tee gebruik.