

JEANINE SE KOEKSISTERS MET AARTAPPELS



JEANINE SE KOEKSISTERS MET AARTAPPELS

Lekker varsgebakte koeksister

750g koekmeel

250 g bruismeel

3 Etl suiker

1Etlp Gemmer

3 Etlp Anys

1 Etlp fyn allspice

2 Etlp Fyn kaneel

2-3 med aartappels

1 eier

60ml melk

1 pakkie gis (10g)

Vir stroop

2 koppies water op 1 koppie suiker, dit hang af hoeveel stroop jy wil maak.

1 Stokkie kaneel

Lemoen skille

Meng meel, gis en alle speserye en meng met loutwarm water en knee soos gewoonlik. kook aartappels en maak fyn en meng met melk en eier. Gooi aartappel mengsel binne in meel mengsel en meng. Deeg sal slap wees maar maak netso toe en laat rus tot

dubbel gerys. Meng dan bietjie meel by tot hanteerbaar, vorm en bak in warm olie.

Wees baie versigtig want dit bak verskriklik vinnig so dit moet dopgehou word, jy kan nie eers jou rug draai nie.

Vat suiker en water en gooi in 'n pot, gooi kanlel stukkies en lemoen skil(optioneel)by en laat kook tot bietjie taai, doop koeksisters in stoep, haal uit en strooi klapper oor.

Dit is 'n resep wat ek n paar jaar gelede in n kookboek gesien het, en ek het dit aangepas met speserye en dit my eie maak.

FOTO EN RESEP: Jeanine Philander Perrang