

SMAAKLIKE LEMOENKOEK



SMAAKLIKE LEMOENKOEK

3 eiers

1 koppie suiker

3/4 k melk

3 eetl botter

1 1/2 k koekmeel

1 1/2 t bakpoeier

1 eetl lemoenskil

1/4 t sout

Klits die eiers en suiker saam. Kook melk en botter. Sif droë bestanddele en voeg by eiermengsel. Voeg melk en botter by. Voeg lemoenskil by. Bak teen 190°C tot gaar. (30-35 min).

Stroop

3/4 k suiker

1 k water

2 eetl botter

1 t gerasperde lemoenskil

Kook vir 5 min saam en laat afkoel.

Gooi 1 k lemoensap by en gooi stroop oor koek sodra dit uit die oond kom.

Resep geplaas deur: Nicolette van Jaarsveld

Foto: Nicolette Van Jaarsveld