

# JOHANNA SE KOEKSISTERS



*By Food lovers recipes*

## JOHANNA SE KOEKSISTERS

### Stroop:

10 koppies suiker

5  $\frac{1}{2}$  koppies water (kookwater)

kwart koppie suurlemoensap

$\frac{1}{2}$  teelepel kremetart

$\frac{1}{2}$  skil van lemoen of suurlemoen

Meng alles saam, bring tot kookpunt.

Kook vir so 10 minute.

Laat afkoel en sit in vrieskas oornag.

Hoe kouer die stroop, hoe lekkerder trek die warm deeg die stroop in.

### Deeg:

5 koppies meel

5 teelepels bakpoeier

5 teelepels margarien

1 eetlepel sout

3 eiers (geklits met so +/- 300 ml water) as die deeg te droog is, gooi nog water by

Meng meel, bakpoeier en sout saam.

Vryf die margerien nou in.

Meng die geklitste eiers en water nou by.

Knie deeg deeglik deur.

As dit te styf is, gooi nog water by.

Die deeg moet nie te slap wees nie.

Laat staan die deeg vir so uur voor jy begin koeksisters vleg.

Resep en Foto: Johanna Zwiegelaar



Johan Coetzee

Goeie môre vriende ek het die naweek koeksisters gebak en dit was een Jumbo sukses hier is bietjie terug voering

1. Ek het Johanna Zwiegelaar se resep gemaak

2. Ek sal net 2 eiers gebruik want ek proe die eier in die koeksister na dat dit gebak is ek hou nie van dit nie

3. Ek het die deeg met my broodmasjientjie op 12 geknie, eers die droë bestanddele en botter (plaas botter) vir 12 min, daarna het ek melk en eier by gevoeg en nog vir 20 min geknie toe die deeg plat gedruk in 1 plastieksak en vir 5 ure in yskas koud gemaak

4. Die stroop het ek 1 en 1/2 gemaak en en in vrieskas gesit toe ek begin bak het strop langs die kante en aan die onderkant begin vries

5. Die deeg was baie elasties en het baie moeilik uitgerol (hy wil gerol wees) 3 mm dik maar hy staan op los hom maar

Ek het die die deeg in 10 cm breë stroke gesny en toe in 3 cm lengtes 1 cm vir elke been bo het ek 1 cm gelaat en toe bene gesny en gevleg die deeg rek baie as jy dit vleg

6. Ek sal sê die ideale degie is 1/2 cm bo met bene 1 cm breed

en 4 tot 5 cm lank 3 mm dik uitgerol dit sal ophig na die rol  
maar geen probleem

7. Jy sal sien die koeksisters se grootte verskil die heel  
groottes is die deeg wat meer hanteer is die een in die  
bordjie was die laaste stukkie deeg en was baie klein maar het  
die mooiste gekom

Die koeksisters suig die stroop goed op dis basies doppe met  
stroop in dit vries baie goed

8. Volgende keer sal ek eers bietjie met die deeg speel sodat  
ek die volmaakde koeksisters kan bak Mooi dag verder