

TANNIE LENA SE SOETKOEKIES



TANNIE LENA SE SOETKOEKIES

Wat 'n voorreg is dit nie om met al 2 my oorlede oumas en oumagroot se koekie gereedskap koekies te bak nie. Die outydse roller, gewone koekie drukker en my gunstling die ysterroller koekiedrukker.

Ek het 10 kg outydse soetkoekies gebak en die nostalgie daarvan as mens weet my oumas het jare terug dieselfde gedoen met die gereedskap.

Ek dink ons vergeet partymaal wat die geskiedenis is agter alles. My oupa het vir my ouma koekies bakplate en broodbakke gemaak uit ou olie kanne.

Ons het dit rerig maklik in vandag se tyd met al die nuwe kombuis tegnologie.

Ps my voete vrek seer van al die koekie gebakkery heeldag!

- $\frac{1}{2}$ koppie botter/margarien
- $\frac{1}{2}$ teelepel vanielje geursel
- 2 teelepels bakpoeier
- 1 koppie suiker
- 2 eetlepels melk
- $\frac{1}{2}$ teelepel sout
- 1 eier
- 2 $\frac{1}{2}$ koppies koekmeel

Brei botter sag met houtlepel en voeg suiker geleidelik by, voeg vanielje, eier en melk by en meng goed. Sif al die droë bestanddele by en meng tot bol deeg is. Laat staan vir 1 uur voor uitrol. Rol dun uit en druk af soos verkies.

Meng 1 eiergeel met bietjie melk om bo-op koekies te smeer voor gebak word.

Verhit oond tot 180 °C.

Bak vir 8-10 min.

Dink dit is 'n algemene resep sal dalk al iewers wees, maar dit is heerlik as dit vars gebak is!!

Resep geplaas deur Mari Marais

Foto: Mari Marais