

WORTEL EN PYNAPPELKOEK



WORTEL EN PYNAPPELKOEK

500 ml suiker

325 ml sonneblomolie

3 eiers

15 ml vanielje

625 ml koekmeel

15 ml kaneel

10 ml koeksoda

5 ml sout

250 ml rosyntjies

250 ml gekapte neut (ek gebruik okkerneute)

500 g gerasperde wortels

125 ml gekapte pynappel (kan blikkie pynappel gebruik – dreineer net goed)

Vir die versiersel:

250 g roomkaas (kamertemperatuur)

125 g botter (kamertemperatuur)

5 ml vanielje

625 g versiersuiker (ongeveer 5 koppies)

Verhit die oond na 180°C. Smeer die bodem van 'n koekpan (23 cm x 33 cm) met botter (of spuit met Spray 'n Cook).

Meng die suiker, olie en eiers saam tot lig geel. Voeg die

vanielje by. In 'n ander (groot) bak, sif die meel, kaneel, koeksoda en sout. Gooi die rosyntjies en neute by die droë bestanddele en meng met 'n lepel saam. Meng nou die wortels en pynappel by die meelmengsel. Voeg die eiermengsel by en meng tot alles mooi klam is. Gooi die beslag in die koekpan.

Bak vir ongeveer 50 minute, totdat 'n tandestokkie skoon uitkom. Sit die koek op 'n draadrakkie totdat dit heeltemal afgekoel het. (Dit neem 2+ ure om heeltemal af te koel)

Vir die versiering, meng die roomkaas, botter en vanielje saam.

Voeg die versiersuiker by, en meng tot glad. Smeer die versiersel oor die koek.

Bedek en bere die koek in die yskas, maar bedien teen kamer temperatuur.

Nota: Jy kan hom in 2 ronde panne van so 22 cm bak vir 'n dubbel laag koek. Andersins in 'n groot Bundt pan

Resep en foto: Debbie Edwards