

# OOSTENRYKSE KOFFIEKOEK



## OOSTENRYKSE KOFFIEKOEK

Hierdie koek word deurweek met koffie en geur met brandewyn.

170 g botter

170 g strooisuiker

3 eiers, geklop

170 g bruismeel

knippie sout

280 ml klaargemaakte sterk, swart koffie

suiker

280 ml room, geklop met suiker en 2 druppels vanieljegeursel tot styf

amandels, bruin gerooster

brandewyn

Stel die oond op 190°C.

Room die botter en suiker in 'n mengbak tot dit lig en donsig is.

Klop die eiers geleidelik by en vou die meel en sout by met 'n metaallepel.

Skep die mengsel in 'n gesmeerde koekpan van 20 cm in deursnee en bak vir 40 minute.

Keer die koek uit wanneer dit gaar is en laat afkoel.

Meng die koffie en suiker tot stroperig en geur met brandewyn na smaak.

Plaas die koek op 'n bord, deurweek dit met die koffiestroop en met die room.

Versier die koek met die amandels.  
Resep geplaas deur Christine Louw