

# VARS APPEL KOEK-TERT



## VARS APPELKOEK TERT

(Hierdie appelttert/koek word gemaak met vars appels en nie geblikte appels nie)

- 1 koppie olie
- 2 koppies suiker
- 3 eiers
- 3 koppies meel
- 1 teelepel koeksoda
- 2 teelepel vanielje-ekstrak
- 1 koppie gekapte pekanneute
- 3 koppies vars geskil en gekapte appels

Verhit die oond tot 180°C.

Smeer 'n 9 x 13 pan.

Meng olie, suiker en eiers.

Roer meel en koeksoda by.

Voeg vanielje, pekanneute, en appels by.

Smeer in voorbereide pan en bak vir 45-50 minute.

Laat afkoel vir 2 ure.

Versiersel:

- $\frac{1}{2}$  koppie botter
- 1 koppie bruinsuiker (donker verpakte bruinsuiker)
- $\frac{1}{4}$  koppie ingedampde melk (ideal melk)
- $\frac{1}{2}$  teelepel vanielje

Kook al die bestanddele in 'n klein kastrol vir 2 minute.

Sit bak in bak gevul met yswater.

Klits versiersuiker by tot dit die regte tekstuur is om oor die koek te kan smeer.

Smeer oor koek en geniet!

Resep: Connie Brumley Sutton

Resep geplaas deur: Morne Kriel