

WILLEM SE TREFFER VRUGTEKOEK



By Food lovers recipes

WILLEM SE TREFFER VRUGTEKOEK

Hier is my resep vir ń HEERLIKE vrugtekoek.

Die resep kom al baie jare saam my en glo my dis heerlik en vrek maklik om te maak.

- 750 g vrugtekoekmengsel
- 110 g kersies grof gekap
- 100 g pekanneute grof gekap
- 50 g versuikerde lemoenskil
- 300 ml water
- 1 koppie suiker
- 175 g wooden spoon/stork bake
- 15 ml kakao poeier
- 10 ml gemengde speserye

Gooi als in ń pot en verhit tot kookpunt. Sodra dit borrel kook vir 5 minute en laat afkoel.

Sodra mengsel afgekoel het voeg volgende by:

- 2 koppies koekmeel
 - 2 eiers
 - 5 ml koeksoda
- Meng als goed.

Plaas bakpapier onder in jou pan en spuit goed met kleefwerende kossproei.

Bak @180 °C vir 1uur 30 min of tot toetspen skoon uitkom.

Sodra koek uit oond uit kom sprinkel met 60 ml brandewyn.

Lewer 1 koek van ongeveer 20 cm

Resep en foto: Willem Bierman