

PYNAPPEL VRUGTEKOEK



PYNAPPEL VRUGTEKOEK

125 ml sagte kunsbotter

250 ml suiker

1 blik (410 g) fyn pynappel

5 ml gemengde speserye

500 g vrugtekoekmengsel

5 ml koeksoda

2 eiers, geklits

500 ml bruismeel

2 ml sout

Voeg kunsbotter, suiker, pynappel, gemengde speserye en vrugtekoekmengsel in

gesmeerde, groot kastrol. Roer tot suiker opgelos is en kook saggies vir drie minute. Haal van stoof af. Roer koeksoda by. Sif bruismeel en sout en roer saam met geklitste eiers in pot. Skep in bakpapier uitgevoerde, gesmeerde groot koekpan, of twee kleiner broodpanne. Bak by 180 °C tot gaar; ongeveer 50 – 60 minute.

Resep: Sonia Loram.