

FLOPVRYE KERSKOEK



FLOPVRYE KERSKOEK

Ook bekend as die NEVER FAIL CHRISTMAS CAKE

Food Lovers Market se vrugtekoekmengsel kan gebruik word in plaas van die sultanas, korente, skil en rosyntjies.

Kook die volgende saam vir 20 minute oor lae hitte:

500 g botter of margarien

2 koppies korente

2 teelepel koeksoda

2 teelepel kaneel

2 koppies suiker

2 koppies rosyne

2 koppies sultanas

2 teelepels gemmer

$\frac{1}{2}$ teelepel neutmuskaat

2 koppies water

Laat staan om af te koel en voeg dan die volgende by:

500 g kersies

500 g gekapte dadels

1 koppie gemengde skil

1 koppie gekapte pekanneute

Voeg nou die volgende by:

4 koppies gesifte koekmeel

4 eiers goed geklits

4 teelepels bakpoeier

1 koppie lemoen marmelade

Voer koekpanne baie goed uit.

Stel oond op 220°C.

Draai af na 120°C en bak vir 3½ tot 4 ure.

Plaas 'n deksel bo-oor koek en moenie afhaal voor laaste halfuur nie.

Resep: Joey Hammond De Lange