

LEKKERSTE WORTELKOEK OOIIT



By Food lovers recipes

LEKKERSTE WORTELKOEK OOIIT

Klits 3 eiers en 375 ml suiker goed saam tot lig.

Voeg by 250 ml olie en klits goed saam.

Sif saam in aparte bak:

500 ml koekmeel

5 ml koeksoda

10 ml bakpoeier

5 ml neutmuskaat

7 ml kaneel

Voeg by eiermengsels en meng goed.

Rasper 4 medium wortels grof, en voeg by saam met 1 koppie pitlose rosyne en 125 ml gekapte okkerneute.

Meng goed en sit in gesmeerde koekpan. (lees Adam se nota)

Bak in voorverhitte oond op 160° C vir 75 minute.

Keer uit na dit afgekoel het en versier met die volgende.

Versiersel

Klits 250 ml botter baie goed. Vou in met 'n lepel 1 en 'n driekwart bakkies (230-250 g elk) Simonsberg roomkaas, meng

goed deur, maar moenie klits nie.

Sif by 375 ml versiersuiker en 2 ml vanilla essense en meng goed saam.

Versier wortelkoek en sprinkel met okkerneute.

– My vriendin Monica se ma se resep. – Leanne Thurston Coetzer
Nota: Rina Kleinhans – Ek gebruik die blokke roomkaas, dit werk perfek en raak nie pap nie, maar is bietjie duurder.. probeer gerus

Foto: Adam Cloete

Maak net seker dat jou oond se hitte laag is soos die resep aandui. Ek het die beslag in twee klein pannetjies gebak om nie te sukkel met deursny vir 'n laagkoek nie. Daarvoor het ek dit bietjie korter gebak omdat die koeke heelwat platter was as wanneer dit alles in een pan sou wees.

2 de Foto: Heather Strumpher

Nota: Gebruik Philladelphia roomkaas, die ander is geneig om nie so lekker styf te word nie..

Judy Hendriks – Foto 3

Cupcakes gebak net 20 min met creamcheese en botter icing...was lekker hoor en nogmaals dankie vir jou resep!!

Elrein van Heerden

Cupcakes gebak teen 180 °C vir 15-20 min en dit is regtig heerlik





Wortelkoek en met koffie geur icing gebruik en chocolate ganache sweeties.

Foto van Resep: Anita Janse van Rensburg



Foto: Louwtjie Beck: En ons het eindelijk 'n wenner, Food Lovers se Lekkerste Wortelkoek ooit. Op jul webblad. Floppit, dit is veersag. Ek het dit slegs op 160 °C gebak, en nie 180. vermoed my oond is net te warm.



Foto: Kristie Townsend

Kommentaar: Kristie Townsend

Dankie dankie dankie! As ingebore bakster wat altyd opsoek is na dis beste en lekkerste resepte is die een definitief op my lys! My versiersel is my eie ek plaas die resep saam! Ek het nie neutmeskaat gehad nie toe gebruik ek all spice. Ek het ook nie rosyntjies gehad nie toe gebruik ek fruit mix. Ons het niks neut in die kas gehad nie toe gebruik ek crunchy peanut butter. Ek het sommer aarbei jam gebruik vir in die middel! 1ste Keer wortelkoek vir my en WOW!!! Baie dankie dis so maklik en lekker resep! Ek het sommer twee foelie bak panne gebruik wat ek in die kas gehad het, gladnie bo gerys nie en lekker bruin. My oond was op 150 Grade Celsius vir 55 min. Sag, val uit mekaar lip lek lekker resep!! Regtig die beste wortelkoek resep!