

LUDIA SE WENNER KOEKSISTERS



LUDIA SE WENNER KOEKSISTERS

STROOP

15 koppies suiker

7 koppies water

Wanneer begin kook presies 7 minute.

Verwyder van stoof.

Gooi 55 ml suurlemoensap, mespunt wynsteensuur en mespunt kremetart.

Roer deur, laat koud word en sit oornag in vrieskas.

DEEG

Vir Koeksisters:

2,5 kg meel

100 g bakpoeier

15 ml sout

400 ml olie

1,2 liter loutwarm water

Water kan aangepas word sodat jy lekker sagte hanteerbare deeg het.

Meng alles in 'n bak met deksel met houtlepel totdag al die nat met droog gemeng het.

Knie vir 10 minute.

Sit deksel stewig op en laat oornag staan.

Die deeg kan jy nie oor en oor rol nie. So gooi uit op skinkbord en sny strook af. Net dik genoeg om eenkeer te rol.

Sny strokies so 1,5 cm breed, draai en druk vas. Pak op skinkborde en maak toe met swartsakke. Braai in warm olie, doop in sous. Sodra volgende baksel in pan is verwyder ander uit stroop op afkoel rakkie. Laat koud word voor jy verpak. By my, altyd 'n treffer.

Resep: Ludia Swart