www.afrikaans.org.au

Afrika's Koekies

Die resep het verskyn in Di Afrikaanse Koek en Poeding Boek deur 'n Frystaatse Dame, Paarlse Drukpers Maats. Beperkt. 1914

3lb Flour, 1lb witsuiker, 1lb botter, telepel soda en 2 telepels kremetat, met melk of water angemaak.
Dit is die hele resep.

En hiermee 'n variasie van Afrika-koekies in die jare 2000.
(dit lewer sowat 90 koekies)
120g koekmeelblom (250ml)
390g volkoringmeel (750ml)
120g mieliemeel (250ml)
200g sagte bruinsuiker (250ml)
3ml gemengde speserye
5ml kremetart
250g botter
3ml koeksoda
225ml melk
250ml karringmelk

Meng meelblom, volkoringmeel en mieliemeel. Voeg bruinsuiker, speserye en kremetart by.

Vryf botter daarby in tot mengsel soos broodkrummels lyk. Los koeksoda op in melk en voeg by meelmengsel.

Voeg karringmelk by en meng tot sagte deeg.

Skep lepelsvol van mengsel op gesmeerde bakplate en bak in voorverhitte oond by 180ºC, 15-20 minute lank tot gaar.

Verwyder uit oond en laat afkoel op draadrak.

Variasies
. Maak holte in rou koekies en skep bietjie appelkooskonfyt daarin. Bak soos bo.
. Drup gesmelte sjokolade oor vir 'n soeter koekie.