



[www.afrikaans.org.au](http://www.afrikaans.org.au)

## Jan Smuts-koekies

Hierdie koekies is genoem na genl. Jan Smuts wat van 1919 tot 1924 en van 1939 tot 1948 die eerste minister van die Unie van Suid-Afrika was.

Die resep lewer 4 dosyn koekies. Volgens oorlewering was die koekies destyds baie gewild onder genl. Smuts se aanhangers terwyl hul politieke opponente niks daarvan wou weet nie en net Hertzoggies gebak het.

### Kors

400 g (750 ml, ongesif afgemeet)  
koekmeelblom  
10 ml bakpoeier  
1 ml sout  
250 g botter of margarien, by  
kamertemperatuur  
200 g (250 ml) suiker  
2 eiers, geklits

### Vulsel

125 g botter of margarien, by kamertemperatuur  
125 g (150 ml) suiker  
2 eiers, geklits  
125 g (225 ml, ongesif afgemeet)  
koekmeelblom  
5 ml bakpoeier  
100 ml fyn appelkooskonfyt

Voorverhit die oond tot 190°C (375 F).

Smeer die holtes van kolwyntjiepanne, of bespuit hull met kleefwerende middel.

Sif die koekmeelblom, bakpoeier en sout saam. Vryf die botter of margarien met die vingertoppe hierin totdat die mengsel fyn gekrummel is.

Voeg die suiker by en meng. Voeg die eiers by en meng tot 'n deeg.

Rol die deeg sowat 3 mm dik uit op 'n meelbestrooide deegplank. Druk sirkels, 8 cm in deursnee, met 'n koekiedrukker uit.

Voer die holtes van die kolwyntjie panne met die deegsirkels uit.

Verroom die botter of margarien en die suiker saam. Voeg die eiers by en meng. Sif die koekmeelblom en bak poeier saam en meng dit met die eiermengsel.

Skep 2 ml van die appelkooskonfyt in elke korsie. Skep 'n lepelvol vulsel daarop.

Bak die koekies 15 minute of tot goudbruin op die middelste oondrak.

Keer hulle versigtig op 'n draadrak uit en laat afkoel.