

# Blokkies Koek



[www.eposvriende.com](http://www.eposvriende.com)

<b>Sjokoladebruinjies</b> .....	<b>3</b>
<b>Suurlemoen Blokkies (Tuisnywerheid)</b> .....	<b>4</b>
<b>Kaasbeskuitjies</b> .....	<b>5</b>
<b>Geurige Vierkantjies – Rasper Deeg Bo-Oor</b> .....	<b>6</b>
<b>Een Plaatkoek (Oondpan Koek), Ses Planne</b> .....	<b>7</b>
Lamingtons .....	7
Partytjiekokies.....	7
Ricotta-Vrieskaskoek.....	8
Gebakte Alaska .....	8
Vinnige Koekstruif.....	8
Griekse Heuningkoek.....	9
<b>Konfytblokkies</b> .....	<b>9</b>
<b>Graanvlokkie-En-Kondensmelkblokkies</b> .....	<b>10</b>
<b>Brownies</b> .....	<b>12</b>
<b>Crunchies</b> .....	<b>13</b>
<b>Appelkoos-En-Hawermoutblokkies</b> .....	<b>14</b>
<b>Fudge Fridge Cake</b> .....	<b>15</b>
<b>Bruinjies</b> .....	<b>15</b>
<b>Yskaskokies</b> .....	<b>16</b>

## **Sjokoladebruintjies**

Daar Is Duisende Resepte Vir Sjokoladebruintjies En In Ons Toetskombuis Is Al 'N Hele Paar Beproof, Maar Dié Een Staan Steeds Vir My Uit Bo Enige Ander. Onthou Dat Bruintjies Sag En Baie Klam Moet Wees In Die Middel En Bros Aan Die Buitekant.

125 Ml Sagte Botter  
150 G Donker Sjokolade, Gekap  
3 Groot Eiers, Teen Kamertemperatuur  
250 Ml Ligte Bruinsuiker  
125 Ml Strooisuiker  
5 Ml Vanieljegeursel  
250 Ml Koekmeel  
250 Ml Gekapte Makadamianeute (Opsioneel)

Voorverhit Die Oond Tot 180 °C En Smeer 'N Pan Van 20 Cm Met Botter. Voer Uit Met Bakpapier En Smeer Weer. Verhit Die Botter En Sjokolade Saam Oor Lae Hitte Tot Glad. Klits Die Eiers En Suiker Goed Saam. Voeg Die Warm Sjokolademengsel In 'N Dun Straaltjie By Die Eiermengsel Terwyl Geklits Word. Voeg Die Vanieljegeursel By. Sif Die Meel Bo-Oor En Vou In Saam Met Die Neute (As Jy Dit Bysit). Giet In Die Pan En Bak Vir Ongeveer 30 Minute Tot Daar Nog Klam Krummels Aan 'N Toetspen Vassit As Jy Dit In Die Middel Van Die Bruintjies Steek. Laat In Die Pan Afkoel En Sny In Blokkies. Bêre In 'N Lugdigte Houer Teen Kamertemperatuur.

Lewer Ongeveer 25 Bruintjies.

## **Suurlemoen Blokkies (Tuisnywerheid)**

Meng In Pot:

1 Blik Condensmelk

250g Margerien

1k Suiker

1e Lemoensap (Of Bietjie Lemoen Geursel) + 'N Paar Druppels

Suurlemoensap

(+ Skil Van 1 Lemoen Indien Verkies)

Smelt Oor Lae Hitte.

Maak 2 Pakkie Marie Biscuits Fyn En Meng Met 2k Klapper.

Meng Dit Met Die Warm Mengsel En Gooi In 'N Gesmeerde Rolpan Uit.

Laat Afkoel.

Meng 625ml Versiersuiker Met Bietjie Suurlemoen En Lemoensap Tot Dun Genoeg Om Oor Koekies Te Smeer.

Laat Gesmeer Pan Koekies In Yskas (Oornag) En Sny In Blokkies.

Kan 2 Weke In Yskas Gehou Word.

Dit Vries Ook Goed.

## Kaasbeskuitjies

Bestandele:

250 G	Gerasperde Kaas
250 G	Koekmeel
250 G	Margarien
	Appelkooskonfyt

Metode:

- Meng Alles En Rol Bolletjies;
- Druk Gaatjie In Middel En Vul Met Appelkooskonfyt;
- Bak @ 180’c Tot Gaar

Soetkoekies In Blokkies In Oondpan – Met Suiker Bo-Oor Gesprinkel (Skoonma)

Bestandele:

4 Koppies	Koekmeel
3	Eiers
1 Tl	Koeksoda
1 Tl	Kremetart
1 Tl	Vanilje
1 & ½ Koppie	Margarien
2 Koppies	Suiker
	Sout

Metode:

- Smelt Botter, Suiker, Opgeloste Koeksoda En Vanilje Saam;
- Voeg Dan Geklitste Eiers By;
- Sif Dan Meel, Kremetart, En Sout By;
- Meng Met Hande;
- Druk In Oondpan Plat, Maar Dit Moet Nie Te Dik Wees Nie;
- Sprinkel Melk Oor En Strooi Dan Suiker Bo-Oor Voordat Jy Dit Bak;
- Bak @ 180’c Tot Gaar En Ligbruin;
- Sny In Blokkies As Effens Afgekoel.

Want more recipes? Go to [www.eposvriende.com](http://www.eposvriende.com)

## Geurige Vierkantjies – Rasper Deeg Bo-Oor

Bestandele:

1	Eier
¾ Koppie	Suiker
2 Tl	Bakpoeier
	Sout
3 Koppies	Meel
250 G	Margarien
	Vanilje

Metode:

- Klits Eier En Suiker Saam;
- Vryf Botter In Droë Bestandele;
- Meng Deeglik En Meng Deeg In 2;
- Sit Een Deel Deeg In Die Vrieskas Sodat Dit Later Makliker Kan Rasper;
- Druk Een Deel Plat In Oondpan.....Nie Te Plat Nie;
- Smeer Appelkoos Konfyt Bo Op;
- Rasper Res Van Die Deeg Oor;
- Bak @ 180’c Tot Gaar.

## **Een Plaatkoek (Oondpan Koek), Ses Planne**

Klits-En-Bak-Plaatkoek

375 Ml Strooisuiker

375 G Sagte Botter Of Volvet-Margarien

6 Eiers

750 Ml Bruismeel, Gesif

15 Ml Bakpoeier

2 Ml Sout

125 Ml Melk

10 Ml Vanieljegeursel

Voorverhit Die Oond Tot 180 °C En Smeer 'N Oondpan Goed. Voer Uit Met Bakpapier En Smeer Weer. Gooi Die Bestanddele In Die Volgorde Waarin Dit Aangegee Word In 'N Groot Mengbak. Klits Alles Goed Saam Tot 'N Gladde Beslag. Skep In Die Oondpan En Bak Vir 25-30 Minute Tot Gaar. Laat Vir 10 Minute In Die Pan Afkoel, Keer Uit Op 'N Draadrak En Laat Heeltemal Afkoel.

### **Lamingtons**

Sny Die Plaatkoek In Die Helfte En Sny Dan In Blokkies. Hou Die Ander Helfte Eenkant Vir Iets Anders Of Vries Vir Latere Gebruik. Sif 750 Ml Versiersuiker En 180 Ml Kakao Saam. Meng 80 Ml Kookwater En 80 Ml Botter. Roer Tot Die Botter Gesmelt Is.

Gooi 500 Ml Fyn Klapper In 'N Vlak Bak Of Bord Uit En Hou 'N Draadrak Gereed. Doop Al Die Kante Van Die Koekblokkies Vinnig In Die Sjokoladesous En Rol Dadelik In Die Klapper. Pak Op 'N Draadrak Tot Stewig En Bêre In 'N Lugdigte Houer.

### **Partytjekoekies**

Sny 'N Halwe Plaatkoek In Klein Blokkies En Pak Op 'N Draadrak Wat Bo-Op 'N Skinkbord Staan. Smelt 20 Ml Strooisuiker En 50 Ml Sagte Botter In 'N Kastrol Oor Lae Hitte Tot Die Suiker Opgelos Is. Roer 500 Ml Gesifte Versiersuiker En 30 Ml Kookwater By. Roer Goed Tot Die Versiersel Glad Is. Voeg Nog 'N Paar Druppels Kookwater By Indien Nodig. Kleur Dit Met Voedselkleursel En Skep Oor Die Koekblokkies. Laat Staan Tot Die Versiersel Hard Word En Bêre In 'N Lugdigte Houer.

## **Ricotta-Vrieskaskoek**

Sny 1 Plaatkoek In Die Breedte In Drie Ewe Groot Stukke. Klits 200 G Ongegeurde Roomkaas, 200 G Ricotta, 30 Ml Sagte Botter En 80 Ml Strooisuiker Saam. Prut 250 Ml Luukse Vrugtekoekmengsel In 125 Ml Sjerrie Tot Sag En Meeste Van Die Vloeistof Afgekook Het. Laat Afkoel. Meng Met 80 Ml Gekapte Rooi Glanskersies En 125 Ml Gekapte Geroosterde Haselneute. Roer Alles By Die Kaasmengsel In En Meng Goed. Besprinkel Elke Koeklaag Goed Met Sjerrie En Smeer Die Helfte Van Die Mengsel Op Die Onderste Koeklaag Tot In Die Hoeke. Sit Die Tweede Laag Bo-Op En Smeer Die Res Van Die Mengsel Op. Sit Die Laaste Laag Op, Druk Vas En Draai In Foelie Toe. Vries Tot Nodig. Sny Die Koek Net So Gevries In Blokkies En Sit Ná Ete Met Koffie Voor Of Bedien As Nagereg Met Sjokoladesous.

## **Gebakte Alaska**

Gebruik 'N Halwe Plaatkoek Vir Dié Resep. Koek Wat Effens Gevries Is, Werk Goed Omdat Die Roomys Dan Selfs Minder Smelt. Sny Die Koek In Blokkies Of Druk Sirkels Met 'N Skondrukker Uit. Besprinkel Elke Stukkies Koek Met Likeur Of Soetwyn. Maak Soveel Bolle Roomys Soos Stukkies Koek Wat Jy Wil Gebruik En Sit 'N Bol Roomys Bo-Op Elke Stukkies Koek. Sit In Die Vrieskas Tot Benodig. Klits 4 Eierwitte (Teen Kamertemperatuur) In 'N Skoon Bak Tot Stywe Punte Vorm. Voeg 250 Ml Strooisuiker Lepelsgewys By. Hou Aan Klits Tot Die Mengsel Dik En Blink Is. Voorverhit Die Oondrooster Net Voor Jy Die Gebakte Alaska Wil Bedien. Skep Of Spuit Die Meringue Oor Elke Koek En Roomysstapel En Smeer Elk Heeltemal Toe. (Daar Moenie Enige Roomys Of Koek Uitsteek Nie.) Druk Vinnig Onder Die Oondrooster En Sit Dadelik Voor.

## **Vinnige Koekstruif**

Sny 'N Halwe Plaatkoek In Skyfies En Besprinkel Met Sjerrie. Klop 500 Ml Koue, Vars Room Met 125 Ml Strooisuiker Styf. Skep Of Spuit 'N Lagie Room Op Van Die Koekskyfies En Rangskik Vars Vrugte, Soos Aarbeie Of Nektarienskyfies, Bo-Op. Sit Nog 'N Koekskyfie Op En Herhaal Die Room En Vrugte. Sif Versiersuiker Oor En Sit Voor. Vir 'N Meer Formele Nagereg Kan Jy Koeksirkels Gebruik En Dit Op Die Bord Afrond Met Vrugtepuree En Ekstra Vars Vrugte.



## **Griekse Heuningkoek**

Verhit 500 Ml Suiker, 250 Ml Heuning, 125 Ml Suurlemoensap, Die Fyngerasperde Skil Van 2 Suurlemoene, 250 Ml Water En 2 Kaneelstokke Stadig En Sonder Om Te Kook Tot Die Suiker Gesmelt Is. Roer Gereeld. Verhit Tot Kookpunt En Prut Vir 5-10 Minute Tot Stroperig. Sodra Die Plaatkoek Uit Die Oond Kom, Prik Met 'N Vurk En Giet Die Warm Stroop Oor. Sit Louwarm Voor As Nagereg Of Teen Kamertemperatuur. Jogurt, Met Heuning En Kaneel Gegeur, Is Lekker Hierby.

## **Konfytblokkies**

Brosbroodkoekies Met 'N Konfytlagie In Die Middel Wat Smelt In Die Mond. Gebruik Enige Konfyt Waarvan Jy Hou.

200 G Botter  
80 Ml Versiersuiker  
60 Ml Vlapoeier  
500 Ml Koekmeelblom  
60 Ml Mielieblom  
500 Ml Konfyt Van Jou Keuse

Verroom Die Botter En Versiersuiker Goed Saam. Sif Die Vlapoeier, Meel En Mielie-Blom Oor En Meng Goed Tot 'N Deeg. Verkoel Vir 30 Minute. Deel Die Deeg In Twee En Sit Die Een Helfte Terug In Die Yskas. Voorverhit Die Oond Tot 200 °C En Smeer 'N Reghoekige Koekpan Van Ongeveer 20 Cm X 25 Cm. Druk Die Een Helfte Van Die Deeg Op Die Bodem Van Die Pan Vas. Smeer Die Konfyt Oor En Rasper Dan Die Koue Deeg Bo-Oor. Bak Vir Ongeveer 20 Minute Tot Gaar. Laat Afkoel En Sny In Blokkies.

Lewer 25 Blokkies.

## **Graanvlokkie-En-Kondensmelkblokkies**

1 X 397g Blik Kondensmelk  
125ml (100g) Bruinsuiker  
75g Botter  
5ml Vanieljegeursel  
45ml Goue Stroop  
4 X 250ml Graanvlokkies (Corn Flakes)  
250ml (80g) Klapper  
60ml Kakao  
250ml (130g) Versiersuiker, Gesif  
250g Botter, Gesmelt

- ❖ Smeer 'N Vierkantige Koekpan (23 X 23cm) En Voer Die Bodem Met Gesmeerde Bakpapier Uit.
- ❖ Gooi Die Kondensmelk, Bruinsuiker, Botter, Vanieljegeursel En Gouestroop In 'N Kastrolletjie En Verhit Dit Oor Matige Hitte Terwyl Jy Dit Aanhoudend Roer.
- ❖ Hou Sowat 8 Minute So Aan Of Totdat Die Mengsel Dik En Karamelkleurig Is.
- ❖ Laat Effens Afkoel.
- ❖ Gooi Die Helfte Van Die Graanvlokkies, Klapper, Kakao En Versiersuiker In 'N Groot Mengbak.
- ❖ Gooi Die Helte Van Die Gesmelte Botter Bo-Oor En Roer Doe Droë Bestanddele Totdat Die Botter Deurgemeng Is.
- ❖ Druk Die Mengsel In Die Voorbereide Koekpan Vas En Sit Dit Vir 10 Minute In Die Yskas.
- ❖ Smeer Caramel Bo-Oor En Sit Dit Trug In Die Yskas Totdat Die Caramel Gestol Het.
- ❖ Meng Die Orige Graanvlokkies, Klapper, Kakao En Versiersuiker, Gooi Die Orige Botter By, Meng Dit Deur En Druk Dit Bo-Op Die Karamellaag Vas.
- ❖ Sit Die Koekpan Trug In Die Yskas Totdat Die Mengsel Gestol Het En Sny Dan In Blokkies.

Suurlemoenblokkies 2

250g Botter  
165ml (85g) Versiersuiker  
625ml (300g) Koekmeel

Bolaag

2-3 Lemoene

4 Eiers  
475ml (400g) Strooisuiker  
5ml Bakpoeier

- ❖ Smeer 'N Diep Koekpan (23 X 23 X 4cm) Met Botter En Voer Die Bodem Met Gesmeerde Bakpapier Uit.
- ❖ Klits Die Botter En Versiersuiker Tot Lig En Romerig.
- ❖ Gooi 500ml Van Die Koekmeel By Die Geroomde Mengsel En Klits Of Knie Dit Met Jou Hande Totdat Dit 'N Deegbol Vorm En Met Die Hande Bymekaar Gedruk Kan Word
- ❖ Druk Die Deeg Op Die Bodem Van Die Voorbereide Koekpan Vas En Sit Dan Vir Sowat 15 Minute In Die Yskas.
- ❖ Voorverhit Die Oond 180'c
- ❖ Sit Die Koekpan In Die Oond En Bak Die Kors Vir Sowat 15 Minute
- ❖ Haal Die Kors Uit Die Oond En Sit Dit Eenkant Om Af Te Koel Terwyl Jy Die Bolaag Maak.
- ❖ Rasper Die Skil (Net Die Geel Nie Die Wit Nie) Van Die Suurlemoene Met 'N Fyn Rasper
- ❖ Druk Die Suurlemoene Se Sap Uit - Sowat 90ml Sap
- ❖ Klits Die Eiers En Strooisuiker In 'N Mengbak Tot Goed Gemeng.
- ❖ Gooi Die Orige Koekmeel, Bakpoeier En Suurlemoenskil En – Sap By En Klits Tot Gemeng.
- ❖ Giet Die Mengsel Versigtig Op Die Gebakte Kors En Sit Dit Terug In Die Oond Vir Sowat 30 Minute Of Totdat Die Bolaag Gestol En Mooi Goudbruin Is.

Laat Dit In Die Koekpan Afkoel En Sny Dit Dan In Blokkies.

Want more recipes? Go to [www.eposvriende.com](http://www.eposvriende.com)

## Brownies

100ml (100g) Botter  
100g Donkersjokolade In Blokkies Gebreek  
375ml (300g) Suiker  
‘N Knippie Sout  
5ml Vanieljegeursel  
3 Eiers  
250ml (120g) Koekmeel  
30ml Kakao  
100g Pekanneute Gekap

### Versiersel

250ml Room  
100g Donkersjokolade

- ❖ Voorverhit Die Oond
- ❖ Smeer ‘N Vierkantige Koekpan Van 22 X 22cm En Voer Die Bodem Met Gesmeerde Bakpapier Uit
- ❖ Gooi Die Botter En Sjokolade In ‘N Kastrolletjie En Roer Dit Oor Lae Hitte Totdat Dit Gesmelt Het
- ❖ Roer Dan Die Suiker En Sout By Die Gesmelte Sjokolademengsel En Gooi Die Vanieljegeursel By
- ❖ Gooi Die Eiers Een-Een By En Roer Deeglik Na Elkeen Om Seker Te Maak Dis Behoorlik Ingemeng
- ❖ Haal Die Kastrol Van Die Plaat Af En Gebruik Dan ‘N Handklitser Om Die Sjokolademengsel Te Klits Tot Romerig
- ❖ Sif Die Koekmeel En Kakao Saam In ‘N Groot Mengbak
- ❖ Gooi Die Gekapte Pekanneute By
- ❖ Gooi Die Sjokolademengsel By Die Droë Bestanddele En Vou Dit In Met ‘N Grootmaatlepel
- ❖ Gooi Die Beslag In Die Voorbereide Koekpan Eb Bak Vir 30-35 Minute
- ❖ Haal Die Gebak Uit Die Oond En Laat Eenkant Staan Totdat Dit Afgekoel Het
- ❖ Versiersel: Gooi Die Room In ‘N Kastrolletjie En Verhit Dit Tot Kookpunt.
- ❖ Verlaag Die Hitte En Laat Dit Met ‘N Derde Indamp
- ❖ Verwyder Die Room Van Die Plaat En Roer Die Sjokoladeblokkies By
- ❖ Laat Die Mengsel Staan Totdat Dit Smeerbaar Is

Keer Brownies Uit Die Koekpan En Smeer Die Versiersuiker Oor Voordat Jy Dit In Blokkies Sny

## Crunchies

125g Botter  
250ml (200g) Bruinsuiker  
15ml Gouestroop  
5ml Koeksoda  
250ml (80g) Hawermout  
250ml (120g) Koekmeel  
250ml (80g) Klapper

- ❖ Voorverhit Die Oond 180°c
- ❖ Smeer 'N Reghoekige Pan Van Sowat 24 X 34cm
- ❖ Gooi Die Botter, Bruinsuiker En Stroop In 'N Kastrol En Verhit Dit Oor Lae Hitte Totdat Die Botter Gesmelt Het.
- ❖ Gooi Die Koeksoda By En Roer Tot Gemeng
- ❖ Meng Die Hawermout, Koekmeel En Klapper In 'N Mengbak En Gooi Dan Die Warm Bestanddele By
- ❖ Roer Tot Gemeng En Skep Dit In Die Voorbereide Pan
- ❖ Druk Die Mengselmet Die Agterkant Van 'N Lepel Gelyk En Bak Dit Vir 15-20 Minute Of Tot Goudbruin
- ❖ Haal Die Crunchies Uit Die Oond En Sny Dit In Blokkies Terwyl Dit Nog Warm Is

Laat Dit In Die Pan Afkoel Voordat Jy Dit Uitkeer

## Appelkoos-En-Hawermoutblokkies

330ml (160g) Koekmeel  
125ml (100g) Sagte Bruinsuiker  
135ml (115g) Strooisuiker  
1ml Sout  
5ml Bakpoeier  
180g Ongesoute Botter, Koud En In Blokkies Gesny  
400ml (130g) Hawermout  
250ml (80g) Klapper  
750ml (450g) Droë Appelkose, Gesnipper  
80ml Appelkooskonfyt

- ❖ Voorverhit Die Oond 180°c
- ❖ Smeer 'N Bakplaat Of Koekpan Van Sowat 33 X 23cm En Voer Die Bodem Met Gesmeerde Bakpapier Uit
- ❖ Gooi Die Koekmeel, Bruinsuiker, Strooisuiker, Sout, Bakpoeier En Botterblokkies In 'N Bak En Meng Met Voedselverwerker Totdat Dit Soos Droë Broodkrummels Lyk
- ❖ Meng Die Hawermout En Klapper By En Skep Dan 'N Koppie Van Krummelmengsel Uit En Hou Dit Eenkant
- ❖ Druk Die Orige Mengsel In Die Voorbereide Bakplaat Vas Sodat Dit Die Bodem Bedek
- ❖ Gooi Die Appelkose En 125ml Water In 'N Kastrol En Verhit Dit Oor Lae Hitte Tot Kookpunt
- ❖ Prut Tot Die Vloeistof Verdamp Het En Die Appelkose Sag Is
- ❖ Wag Tot Die Mengsel Heeltemal Koud Is En Skep Oor Die Deeglaag
- ❖ Stip Die Konfyt Oor Die Appelkose En Strooi Die Ander Krummelmengsel Oor
- ❖ Bak Vir 30 Minute Of Tot Goubruin, Sny In Skywe Sodra Afgekoel Het

## **Fudge Fridge Cake**

225g Butter  
1 Egg, Beaten  
450g Icing Sugar  
2t Cocoa  
1t Vanilla  
1 Pkt Crushed Marie Biscuits

Melt Butter.  
Remove From Heat And Stir In Egg.  
Add Icing Sugar, Cocoa Vanilla And Biscuits.  
Mix Well.  
Spread On Tin Lined With Greaseproof Paper.  
Put In Refrigerator To Set.  
Cut Into Squares.

## **Bruintjies**

220 G Suiker  
150 G Bruismeel  
3 Eiers  
50 G Okkerneute, Gekap  
35 G Kakao  
Knippie Sout  
170 G Sagte Botter (Nie Gesmelt)

Gooi Al Die Bestanddele In 'N Bak, Meng Goed Met 'N Houtlepel, Gooi In Gesmeerde Bakplaat En Bak 22 Minute In Voorverhitte Oond By 190°. Moenie Droog Bak Nie, Dit Moet Nog So Effens Klam Wees In Die Middel. Sny In Blokkies Wanneer Koud. Kan Net So Geëet Word, Of Bedien Met Styfgeklopte Room.

## **Yskaskoekies**

2 Pk. Tennisbeskuitjies.  
1 X 250 G. Margarien ( Gesmelt)  
1 Blik Gekookte Kondensmelk.  
1 Pk. Versiersuiker.  
1 Dl. Koffie - Ekstrak.  
1 Dl. Vanielje.  
Okkerneute.

Meng Alles Saam Behalwe Beskuitjies & Okkerneute. Breek Beskuitjies In. Druk Vas In Gesmeerde Bak. Strooi Gekapte Okkerneute Oor En Plaas In Yskas. Wanneer Gestol, Sny In Blokkies. Die Koekies Kan Lank Gebêre Word.

Want more recipes? Go to [www.eposvriende.com](http://www.eposvriende.com)