

Spesiale Kerskoek

240 g Brasiliaanse neuter (375 ml)
100 g pekanneute (250 ml)
75 g amandels (125 ml)
225 g dadels (grof gekap, 375 ml)
75 g pitlose rosyntjies (125 ml)
75 g glansvrugte (grof gekap, 125 ml)
120 g rooi en groen glanskersies 9200 ML)
120 g koekmeelblom (250 ml)
2 ml sout
3 ml bakpoeier
105 g strooisuiker (125 ml)
3 eiers
12.5 ml brandewyn

Plaas neute en vrugte in groot mengbak. Sif droë bestanddele daaroor. Voeg suiker by en meng goed. Voeg eiers en brandewyn by en meng weer goed. Skep mengsel in 'n gesmeerde eenbroodpan en bak in voorverhitte oond van 150°C oneveer 2 uur 30 minute tot goudbruin en gaar.

Ligte Vrugtekoek

250 g botter (270 ml)
250 g strooisuiker (300 ml)
2 ml vanieljegeursel
knypie sout
12.5 ml rum
6 eiers
350 g koekmeelblom (730 ml)
5 ml bakpoeier
400 g sultanas (665 ml)
50 g gemaalde amandels (85 ml)
100 g versuikerde lemoenskil
100 g gepelde amandels (gehalveer, 65 ml)

Voer 'n 230 mm ronde koekpan met vetpapier uit. Verhit oond tot 150°C. Klits strooisuiker, botter, vanieljegeursel, sout en rum tot lig en romerig. Voeg eiers een vir een by en klits goed na elke byvoeging. Indien mengsel skif, voeg 12.5 ml meelblom by. Sif meelblom en bakpoeier en meng. Voeg sultanas, gemaalde amandels en gekapte skil by. Vou meelblommengsel liggies in romerige mengsel in. Giet in voorbereide koekpan, rangskik amandels bo op en bak in voorverhitte oond vir 4 uur 30 minute. Toets met 'n vleispen of koek gaar is. Laat koek vir 15 minute in pan afkoel en keer dan uit.

Brandewynkerskoek

225 g koekmeelblom (465 ml)
knypie sout
3 ml gemaalde kaneel
3 ml gemaalde neut
450 g sultanas (750 ml)
350 g rosyntjies (580 ml)
225 g glanskersies (375 ml)
100 g gepelde amandels (gesnipper, 165 ml)
60 g versuikerde skil
gerasperde skil van 'n halwe suurlemoen of lemoen
180 g botter (195 ml)
180 g donkerbruin suiker (225 ml)
4 eiers, geklits
25 ml brandewyn of sjerrie
50 ml brandewyn

Sif koekmeelblom, sout en speserye goed saam en plaas eenkant. Plaas sultanas, rosyntjies, glanskersies, amandels, versuikerde en gerasperde skil in mengbak en meng liggies. Plaas eenkant.

Klop botter tot romerig, voeg suiker by en klop tot lig en goed gemeng. Voeg geklitste eiers bietjiesgewys by en klop goed na elke byvoeging. Voeg gesifte koekmeelblommengsel geleidelik by en meng. Voeg vrugtemengsel en brandewyn by en meng. Skep mengsel in voorbereide koekpan en bak in voorverhitte oond van 160°C vir 2 uur. Verlaag temperatuur tot 150°C en bak nog 1¼ uur. Haar uit oond, giet brandewyn oor en laat effens afkoel in pan voor dit uitgekeer word.

Gestoomde Vrugtepoeding

Vulsel:

37.5 ml gouestroop
500 g appels
250 g korente
40 g gemengde skil, gekap
8 ml gemengde spesery
50 ml sagte bruinsuiker

Deeg:

360 g bruismeel (645 ml)
2 ml sout
150 g gesnipperde niervet
150 ml water
50 ml water (ekstra)

Vulsel:

Smeer 'n stoompoedingvorm goed met botter en skep 12.5 ml gouestroop daarin. Plaas die

res van die gouestroop in 'n mengbak. Skil, ontkern en kap appels en plaas saam met korente, gemengde skil, gemengde spesery en suiker in mengbak met stroop. Meng goed.

Deeg:

Sif bruismeel en sout saam in 'n mengbak en roer niervet daarby. Voeg net genoeg water by om 'n sagte deeg te verkry. Plaas deeg op 'n meelbestrooide oppervlak en knie liggies. Vorm 'n bol met deeg en verdeel dit in vier van klein tot groot. Druk kleinste stukkie deeg plat sodat dit die bedem van die stoempot sal bedek en plaas dit op stroop in die vorm. Bedek deeg met 'n dik laag bereide vulsel.

Sprinkel hande met meel en druk tweede grootste stuk deeg plat. Plaas dit op vulsel in poedingvorm en bedek met vulsel. Hou so aan en eindig met deeg.

Bedek poedingvorm met 'n stuk aluminiumfoelie met 'n vou in die middel om ruimte te laat vir die poeding om te rys. Bind die aluminiumfoelie goed om die vorm vas en plaas vorm in 'n kastrol met genoeg kookwater daarin om die poedingvorm halfpad te bedek. Sit deksel op die kastrol en stoom poeding vir 3 uur lank. Vul kookwater nou en dan met nog kookwater aan. Haar poedingvorm uit kastrol wanneer kooktyd verstryk het en maak poeding met 'n paletmes van vorm se wande los. Keer poeding op 'n dienbord uit.

Indien verkies, kan sowat 12.5 ml goue stroop oor warm poeding gegooi word. Dien op saam met vla of room

Ryk, gekookte vrugtekoek

1.2 kg gemengde droëvrugte
25 ml gouestroop
40 ml brandewyn, sjerrie of rum
187 ml water
250 g botter (270 ml)
265 g bruinsuiker (330 ml)
5 eiers
300 g koekmeelblom (625 ml)
70 g bruismeel (125 ml)
2 ml sout
10 ml gemengde speserye
2 ml gemaalde kaneel
2 ml gemaalde neut

Plaas gemengde vrugte, gouestroop, rum, sjerrie of brandewyn en water in 'n kastrol. Verhit tot kookpunt. Giet in 'n bak en laat oornag staan.

Klits botter en suiker saam tot lig en romerig. Voeg eiers een vir een by en klits goed na elke byvoeging. Sif droë bestanddele saam en sif dan oor kokende vrugtemengsel. Meng goed.

Roer bottermengsel by. Skep in gevoerde 230-mm ronde koekpan en ban in voorverhitte oond van 150°C vir 3 uur 45 minute.

Kits vrugtekoek

150 g botter
1 bottel droëvrugtevulsel
150 g sagte bruin suiker (187.5 ml)
250 g bruismeel (450 ml)
2 groot eiers

Smelt botter in kastrol en roer die res van die bestanddele daarby. Meng goed. Skep in gesmeerde, gevoerde koekpan en bak in oond van 160°C vir 1 tot 1¼ uur of tot gaar.. Haal uit oond, laat effens afkoel en keer uit. Laat goed koud word en bewaar in lugdigte houër tot benodig.