

Tietiekoekies

1 koppie meel
1 teelepel bakpoeier
1 eier
knippie sout
melk om deeg mee aan te maak

Maag slap deeg aan en skep lepelsvol in warm olie. Bullybeef kan ook bygevoeg word.

Broodslai sous

6 eiers
75 ml suiker
12,5 ml mostert
cheddar kaas
75 ml wit asyn
250 ml mayonaisse

Klits eiers, suiker, asyn en mostert baie goed. Kook op stadige hitte tot gaar. Klits nog totdat dit van die stoof afgehaal word. Klits nog 'n slag goed voor die mayonaisse bygevoeg word. Klits weer goed.

Slap deeg vir pasteie

5 eetlepels meel
1 eier
sout
2 eetlepels botter
2 teelepels bakpoeier

Meng die bestandele tot 'n deeg met +- ½ koppie melk.
Drup deeg met lepel op pastei.

Souttert

1 pak viennas
1 blik bullybeef
1 pak bacon
1 ½ koppie kaas
2 koppies melk
4 eiers
2 teelepels mostert
3 eetlepels meel
1 fyngekapte ui
sout en peper

Meng alles saam en bak ¾ uur tot 1 uur tot gaar.

Gebakte vis met room en kaas

6-8 stukke vis in skywe gesny
sout en peper na smaak
1 ui
1 koppie gerasperde kaas
½ koppie melk
½ koppie room
stukkies botter
1 eetlepel fyngesnyde pietersielie

Plaas vis, ui, sout en peper, melk, botter saam in Pyrex bak. Plaas deksel op en bak in matige oond vir ¾ uur. Voeg room, kaas, pietersielie by sowat ¼ uur voor bedizening. Bak vir nog ¼ uur sonder deksel. Bedien met kapokaartappels.

Vetkoek

4 koppies meel
4 eetlepels suiker
1 teelepel sout
1 teelepel gis

Maak aan met lout water en maak toe om te rys vir 'n paar uur. Knie en bak in olie.

Minsbolletjies

Mins
1 klein ui
sout en peper
1 eier
klein bietjie meel
¼ teelepel bakpoeier
2 aartappels

Meng alles en maak bolletjies. Bak in oond.

Klein vetkoekies

500 gram selfraising flour
1 pakkie bruin uiesop
3 eiers
3 eetlepels olie
melk
bietjie sout (¼ teelepel)

Meng alles en bak in olie

Visvinger gereg

1 ui
500 ml melk
sout en peper na smaak
2 tamaties
1 pakkie hoendersop
visvingers

Braai uie tot bruin, voeg tamaties by en water tot dit bedek is. Kook tot sag. Gooi water af. Meng hoendersop met melk tot opgelos. Voeg by tamatie en uie. Kook tot dit begin dik word op medium hitte. Plaas visvingers in Pyrex bak. Gooi mengsel oor en bak vir 10 min op 200 °C. Bedien.

Tamatie gravy

1 blikkie tamatie en uie mengsel
suiker na smaak
chutney na smaak
mostertpoeier na smaak
2 blokkies vleisblokkies in bietjie water opgelos
sout en peper na smaak

Kook tot dik en gebruik saam met pap by braaivleis.

Skons

2 eetlepels botter
2 koppies meel
sout
1 eier
¼ koppie suiker
3 teelepel bakpoeier

Vryf botter in meel, voeg dan suiker, sout en bakpoeier by. Klits eier met bietjie koue water of melk. Voeg by meelmengsel Sny met 'n mes om 'n deeg te vorm. Keer uit en druk vorms op bakplaat by 180 °C.

Plaatkoekies

7 eetlepels meel
2 teelepels bakpoeier
sout
1 eetlepel suiker
2 eiers
½ koppie water
½ koppie melk

Klits eiers, melk, suiker, bakpoeier en sout tot dik genoeg. As dit te dik is roer nog bietjie water by. Bak op warm plaat.

Knoffelbotter

250 gram botter gerasper
15 gram knoffelhuisies, fyn gedruk

Kaas aggrettes

125 ml water	x3	375ml
150 ml gerasperde kaas	x3	450ml
160 ml meel	x3	480ml
35 ml botter	x3	105ml
olie		
2 ml sout	x3	6ml
rooi peper		
1 eier	x3	3
kaas vir bo-oor strooi		

Plaas olie op stoof en verhit. Verhit botter en water tot kookpunt. Voeg meel alles by. Roer tot deeg glad is. Laat effens afkoel +- 2min. Voeg eiers by. Voeg kaas, sout en peper by. Klop goed. Skep in olie en braai tot bruin.

Herderspastei

100 gram gemaalde gaar vleis (mince)
2 gekookte aartappels
1 gekapte gaar ui
5 ml botter
20 ml melk
sout en peper
geklitsste eier (smeer bo-oor)
25 – 50 ml vleissous
chutney tussen vleis

Oond op 200 °. Smeer pastei-skottel. Meng mince, ui, sout en peper. Voeg genoeg melk / sous by om mengsel te bind. Verhit botter en melk. Voeg fyngemaakte aartappels by. Klits goed. As te dik is voeg nog melk by. Geur met sout en peper. Plaas vleismengsel in skottel met fyn aartappels bo-op. Versier met vurk. Smeer eier bo-oor. Bak in oond 180 °C.

Kaasbotter

250 gram botter gerasper
250 ml cheddarkaas, fyn gerasper
2 ml mostertpoeier, gesif.

Viskottel met spekvleis

620 gram ongerookte skelvis
sout en vars gemaalde swartpeper
1 klein ui, fyn gerasper
200 gram spekvleis, in blokkies gesny
250 ml sagte broodkruummels
250 ml melk
botter

Voorverhit die oond tot 180 °C. Smeer 'n oondvaste bak met margarine. Geur die vis goed met sout en swartpeper aan albei kante. Pak in die voorbereide bak. Strooi die ui en spekvleis eweredig bo-oor, gevolg deur die broodkruummels. Giet die melk in die bak en stip elke stuk vis met 'n klontjie botter. Bak onbedek 20-30 minute lank of tot die vis gaar is en die gereg effens verbruin het. Vis is gaar wanneer dit maklik met 'n vurk gevlok kan word. Bedien met groente.

Seekosroerbraaigereg

250 gram rou rys
1 ui in ringe gesny
2 knoffel huisies, fyn gedruk
1 groen soetrissie in repies gesny
knoffelbotter om in te braai
250 gram knopiessampioene, gehalveer
knippie piri piri
15 ml gemengde kruie
sout en peper na smaak
500 gram bevrore seekosmengsel

Kook die rys in soutwater tot sag. Dreineer goed. Soteer die ui, knoffel en soetrissie in die knoffelbotter tot sag. Voeg die sampioene by en roerbraai tot ligbruin. Voeg al die geurmiddels by en meng deeglik. Giet kookwater oor die seekosmengsel en laat 2 minute lank staan (of volg aanwysings op pak). Dreineer en voeg by die uiemengsel. Roerbraai sowat 1 minuut lank maar moenie te lank braai nie, want dan word die seekos taai. Meng die rys by, roerbraai tot alles deurwarm is en dien dadelik op.

Vleis in 'n degie

Beslag: 250 ml bruismeel
knippie sout
150 ml koue water
12,5 ml olie
2 eierwitte

500 gram varkboud, in blokkies gesny
sout en peper na smaak
olie om in te braai

Sif die bruismeel en sout saam. Meng die water en olie en voeg by die droë bestandele. Meng tot 'n gladde beslag gevorm is. Laat 1 uur staan. Klits die eierwitte styf net voor bedizing en vou in. Geur die vleisblokkies met sout en peper en doop in die beslag. Braai in diep olie tot goudbruin. Dreineer op handdoekpapier. Dien saam met rys op.

Blomkool

Kook blomkool in soutwater tot gaar. Druk in geklitste eier en bedek met meel. Braai in olie. Sit in bak en strooi kaas oor. Sit kort rukkie in oond terug vir kaas om te smelt.

Pizzakors

700 ml koekmeelblom
2 ml sout
10 ml kitsgis
15 gram botter
200-225 ml warm water

Tamatie Sous vir Pizza

1 ui fyn gekap
1 knoffelhuisie, fyn gedruk
15 ml olyfolie
1 blik heel tamaties, opgekap
15 ml tamatiepuree
7 ml gemengde droë kruie
2 ml basielkruid
5-7 ml suiker
sout en peper

Bolae vir Pizzas

250 gram weense worsies
50 gram aartappelskyfies
80 gram cheddarkaas. Gerasper

500 gram maalvleis
olie om in te braai
45 ml tamatiepuree
10 ml paprika
2 ml rooipeper
sout en peper na smaak
1 rooi soetrissie
1 groen soetrissie
100 gram salamiskywe
250 gram cheddarkaas

2 tamaties
100 gram smapioene
4 varkworsies
4 repe spekvleis
3 eiers
kaas

Mieliebrood

1 blik geroomde suikermielies
300 ml mieliemeel
2 eiers
50 ml wit suiker
10 ml bakpoeier
2 ml sout
30 ml botter (gesmelt)

Meng en bak vir ongeveer 1 uur (180 °C)

Geelperske-Blatjang

3 kg perskes
500 g uie
1 liter asyn
10ml gerasperde suurlemoenskil
20ml gemmer (fyn)
20ml kerriepoeier
20ml gemengde speserye
250g sultanas
1kg suiker

Sny perskes in kwarte (kan ook gerasper word). Kook saam tot lig. Voeg die laaste twee bestandele by en kook tot dit dik is. Roer af en toe. Skep in warm flesse en verseel.

Kumkwatkonfyt

1kg kumkwatte (2 pond)
1kg suiker (2 pond)
6 x 250 ml water

Maak klein snit in elke kumkwat en verwyder pitte. Plaas in kastrol, bedek met koue water, bring stadig tot kookpunt en kook tot sag genoeg om 'n vuurhoutjie in te druk. Kook stroop van suiker en water en koel af. Dreineer vrugte en plaas in afgekoekde stroop. Bring weer baie stadig tot kookpunt en kook tot vrugte helder en stroop dik is. Laat oornag so staan en kook weer volgende dag voor dit in warm, gesteriliseerde bottles verpak en verseël word.

Lemoen-Marmelade

3 soet lemoene
1 lemmetjie of suurlemoen (met 'n gladde skil)
water
wit suiker

Was vrugte en sny alle lelike mercies aan die skille af. Snipper die vrugte fyn en verwyder die pitte. Meet snippers en voeg 750 ml water by elke 250 ml snippers. Laat dit oornag staan. Verhit die mengsel die volgende dag en kook dit sowat 30 min lank tot goed sag. (Dit is sag genoeg wanneer 'n vurk of vuurhoutjie maklik deur 'n stukkie skil gedruk word.)

Meet weer die mengsel (snippers en vloeistof) en voeg 250 ml witsuiker by elke 250 ml snippers. Verhit dit in 'n groot konfytkastrol tot kookpunt en roer net totdat die suiker gesmelt het. Kook die marmelade taamlik vinnig sonder 'n deksel totdat die stroop dik is; voeg 'n klontjie botter by as dit te veel skuim. Skuim die marmelade gereeld af as dit kook. Om vas te stel of die stroop dik genoeg is, skep 'n bietjie in 'n piering en verkoel dit vinnig in die vrieskas. Dit is dik genoeg wanneer dit plooitjies vorm as jy dit met jou vinger stoot. Skep warm in skoon gesteriliseerde flesse en verseël.

Waatlemoenkonfyt

Sny in skywe ongeveer 50mm breed, sny die sagte vleis uit en skil die groen skilletjie af. Prik elke skyf met 'n vurk en sny dit in langwerpige of vierkantige stukke, soos verkies. Weeg. Laat week die waatlemoenskil oornag en makataanwaatlemoenskil 2 dae lank in die volgende oplossing. 2 eetlepels kalk per 3,5 liter water.

Dreineer, spoel af en laat 2 uur staan

Pannekoek

1 koppie meel
1 t bakpoeier
1 knippie sout
1 eier

Vir 2 koppies meel gebruik $\frac{1}{4}$ t asyn.
Meng met water en voeg \pm $\frac{1}{3}$ koppie olie by.

30 Day Health Muffins

125ml oil
375ml soft brown sugar
500ml milk
250ml nutty wheat
500ml bran
250ml dates
2 eggs
5ml vanilla essence
5ml salt
375ml cake flour
250ml cake mix
10ml bicarb

Method:

Whisk oil, eggs, vanilla and milk together in a large mixing bowl. Add remaining ingredients and mix well. Seal and allow to stand overnight in refrigerator. Spoon into well-greased muffin pans and bake at 180 degrees for 10 to 15 minutes.

Oliekoek vir Mikroolfoond

450ml meel
15 ml bakpoeier
5ml sout
375ml suiker
5 eiers (Geskei)
125ml olie
200ml water
5ml geursel

Sif meel, bakpoeier en sout saam. Klop eierwitte styf en hou eenkant. Meng suiker, eiergele, olie, water en geursel. Meng met droë bestandele. Meng deeglik. Voeg eierwitte by en vou in. Bespuit of smeer bak deeglik. Skep in twee glas of mikroolfoonbakke. Laat staan vir 5 minute. Bak 1 op 'n slag vir 7 minute in mikroolfoon.

Sjokolade Fudge - koekies

1 pakkie Marie / Tennis beskuitjies
75ml kakao
1 eier
1 pak versiersuiker
250ml botter / margarine. (½ pk botter)

Smelt botter en meng gesifte versiersuiker en kakao by. Meng eier baie vinnig by, anders skif die eier. Men mengsel met pakkie fyngedrukte koekies. Skep in bak en laat afkoel. Sny in blokkies voor in yskas gesit word, anders is dit te hard om later te sny.

Pumpkin Fritters (Pampoenkoekies)

500ml pumpkin, cooked
250 ml flour
20ml baking powder
2 eggs, beaten
little milk
oil for deep frying.

Sift the flour and baking powder. Add the eggs and pumpkin. Thin the mixture with a little milk, if too stiff.

Drop spoonfuls of batter into hot oil and deep fry until golden brown. Serve warm with cinnamon and sugar or with syrup.

Makes 26

Syrup (Optional)

250ml sugar
375ml water
15ml lemon juice
25ml margarine
15ml custard powder
30ml milk
5ml cinnamon
pinch of salt.

Bring sugar, water, lemon juice and margarine to the boil. Mix custard with milk to a paste. Add custard, salt and cinnamon to the syrup.

Pour warm sauce over fritters and serve.

Melktert

(Broskors en vulsel wat nie gebak hoef te word nie.)

Soet broskors:

125g botter
125ml suiker
1 eier, liggies geklits
500ml meel, gesif
5ml bakpoeier
1ml sout

Verroom botter en suiker totdat mengsel lig en romerig is.
Klop eier in, en roer dan droë bestandele by. Knie liggies.
Plaas in Tupperware houer en seël. Verkoel vir ongeveer 20 minute.
Rol uit en gebruik om 2 tertborde of 36 kolwyntjiepanne uit te voer.
Verkoel om krimpings te voorkom.
Prik bodem met 'n vurk en bak blind by 200°C vir 10-20 minute.

Wenk:

Om blind te bak: voer die deegdoppe met verfrommelde waspapier uit en vul met droë bone. Bak vir 10 minute, lig papier uit, en bak vir verdere 5-10 minute totdat bodem van die dop mooi bruin is. Dit verseker dat die deeg nie onegalig uitpof nie en dat dit sy vorm behou.

Melktertvulsel:

1liter melk
45ml botter / margarine
3 eiers
100ml suiker
25 ml mielieblom
45ml vlapoeier
45ml meel
7ml vanielje
kaneel om te besprinkle

Plaas die melk en botter in 'n kastrol. Bring tot by kookpunt en verwyder van hitte.
Klits eiers, suiker, mielieblom, vlapoeier, meel en vanielje en meng goed.

Voeg 'n bietjie van die warm melk by die mengsel en skud goed.
Voeg mengsel by die warm melk en klits goed.

Plaas oor matige hitte en laat stadig kook totdat mengsel verdik.
Roer aanhoudend.

Giet in gebakte tertdoppe.

Strooi kaneel oor.

Nutty Wheat beskuit

8 koppies nutty wheat
4 koppies meel
1 pakkie botter
500ml karringmelk
2 Eetlepels koeksoda
2 Eetlepels Kremetart
2 koppies bruin/wit suiker
sout

Vryf botter in meel, kremetart en sout.

Meng karringmelk met koeksoda.

Voeg suiker by. Maak met melk aan tot stywe deeg.

Druk in gesmeerde panne. Sny in blokkies met mes wat in olie gedruk word.

Bak vir 1 uur in oond van 180°C.

Suikermielie en piesangslaai

1 blikkie geroomde suikermielies (410g)
1 pynappel, geskil en in blokkies gesny
4 piesangs, in skyfies gesny
1 ui, fyngekap
50ml mayonnaise

Men als goed saam en verkoel in yskas.

Klappertert

125g botter of margarine
250ml suiker
3 eiers
250ml lou water
250ml koekmeel
15ml bakpoeier
knippie sout
500ml klapper

Stroop:

250ml suiker
250ml water

Voorverhit die oond tot 180°. En smeer 'n tertbak goed.

Klits die botter, suiker en eiers saam. Voeg water by en klits goed.

Sif droë bestandele by en ook klapper. Meng goed.

Skep in tertbak en bak vir 30 minute tot goudbruin en gaar.

Kook stroopbestandele saam en gooi oor warm tert sodra dit uit die oond kom. Bedien warm.

Altyd 'n Sukses Sjokolade koek.

4 eiers, geskei
375ml suiker
125ml olie
200ml kookwater
375ml koekmeel
125ml kakao
15ml bakpoeier
10ml vlapoeier
knippie sout
10ml vanieljegeursel.

Versiersel:

125ml sagte botter
500ml versiersuiker
30ml kakao
25ml melk
5ml vanielje geursel

Voorverhit die oond tot 180°C.

Klits eiergele en suiker saam tot lig en romerig.

Meng olie en water en roer geleidelik by eiermengsel. Klits saam.

Sif droë bestandele en roer by eiermengsel.

Klits eierwitte styf en vou in.

Roer vanilla by en meng goed.

Skep beslag in 2 gesmeerde panne of oondpan en bak vir 30-40 minute. Laat afkoel.

Meng als vir versiersuiker en versier.

- Vir wit koek kan kakao uitgelos word en bietjie meer meel gebruik word.
- Vir Vla koek word versiersuiker vervang met dik vla

Tannie Elise se Sondag poeding

1 koppie meelblom
½ koppie suiker
½ koppie melk
1½ Eetlepel Asyn
1 Eetlepel Appelkooskonfyt.
1 teelepel bakpoeier
1 teelepel koeksoda
1 eier
sout

Sous

1 koppie suiker
1 koppie melk
¼ koppie botter
1 teelepel vanielje

Klits eier en suiker saam. Voeg ander bestandele saam...Als behalwe die melk.

Meng goed.en voeg dan melk by.

Bak vir 1 uur in matige oond. Sodra gaar is, gooi sous oor.

Rice Crispies Tert

Smelt halwe koppie botter, 32 marshmallows, en klein slab sjokolade. Gooi 6 koppies Rice Crispies by en roer vinnig. Dit sal 'n kors vorm, wanneer dit plat gedruk word in 'n tertbak.

Sny 'n laag piesangs oor en drup bietjie suurlemoensap oor sodat piesangs nie bruin word nie.

Smeer laag karamel kondensmelk oor en dan 'n laag room.

Laat verkoel.

Auts Koekies

1 k klapper
1 k suiker
½ k botter
1 t koeksoda
1 E stroop
3 k auts
4 t vanilla
4 eiers
1 k kookwater

Meng saam.

Souskluitjies

6 Eetlepels Meel
2 E Botter
2 t Bakpoeier
2 eiers

Vryf botter en meel deurmekaar. Klits eiers baie goed en meng met meel, botter en bakpoeier. As te styf is gooi melk by.

Kook in ronde kastrol, met water onder in met deksel.

As byna droog is, skep kluitjies uit en strooi kaneel suiker oor.

Appeltert

1 blik appels
¾ koppie suiker
1 t vanilla
2 eiers
sout
1 k meel
2 t bakpoeier
2 e botter
½ k melk

Stroop:

1 blik Ideal Melk en 1 koppie suiker. Kook saam en gooi oor gaar tert. Plaas terug in oond vir 2 minute.

Klits eiers en suiker saam tot romerig. Voeg vanilla by. Sif meel, bakpoeier en sout.

Smelt Botter in melk. Vou in deegmengsel.

Smeer tertbak en gooi deeg in. Plaas tertappel stukke in deeg en bak ½ uur of tot goudbruin.

Peppermint Tert

Plaas laag Tennis Koekies in tertbak.
Smeer laag karamelkondensmelk bo-oor. En rasper dan 'n laag peppermint crisp bo-op.
Smeer 'n laag room (Styf geklits) bo-oor en sit in yskas.

Sago poeding

5 koppies kookwater
½ koppie suiker
1 koppie sago
1 pakkie lemoen jellie
4 eiers

Kook sago in water tot deurskynend. Voeg suiker en jellie by.
Klits wit en geel van 4 eiers apart. Roer eers geel en dan wit by terwyl van stoof af is. Voeg lemoengeursel by na smaak.

Pynappelbier

Maal Pynappel skil en al of die skille alleen van 4 pynappels.
Voeg 7 bottels water by en laat staan. Tot volgende dag.
Dreineer en voeg 4 koppie suiker by tot dit gesmelt is.
Gooi in bottles met draai proppe.

Die bier is na 2 dae gereed.

Asyn Poeding

3 koppies meel
1 koppie suiker
3 teelepels gemmer
2 teelepels koeksoda
2 eiers
3 E appelkooskonfyt
½ t sout
1 koppie melk

Maak slap deeg aan. Gooi koeksoda laaste in. Bak in stroop.

Stroop:

4 koppies kookwater
1 ½ k suiker
¼ koppie asyn.

Piesangbrood

½ koppie botter
2 eiers
1 koppie suiker
2 koppies meel
2 t bakpoeier
5 piesangs
1 t vanilla
½ t sout.

Klits eiers en suiker tot romerig. Voeg vanilla by.
Voeg eiers 1 vir 1 by en klits goed. Sif droë bestandele by en voeg by.
Druk piesangs fyn en voeg laaste by. Meng als saam en bak in gesmeerde broodpannetjie.
Bak vir 1 uur in matig eond.

Bruinpoeding

(Moenie vir eerste 20 minute kastrol oopmaak nie.)

2 k meel
½ koppie suiker
2 eiers
½ koppie botter
1 t koeksoda
2 E appelkooskonfyt
1 t sout
½ t bakpoeier

Maak deeg aan.

Stroop:

2 koppies suiker
7 koppies water

Laat suiker oplos in water. Sodra water prut, skep deeg in.
Kook vir 2 ure.

Sjokolade vir Klein koekies

500g sjokolade
Deel in 4
Elke deel kry - ½ t margarine
- 2 E melk
- 1 t koffie (Opsioneel)

1 minuut in mikrogolf oond

12 koppie koekies is nodig vir 500 g sous.

Konfytkors

3 koppies meel
2 t bakpoeier
1 koppie botter
¾ koppie suiker
1 eier

Sif meel en Bakpoeier. Vryf botter in, dan geklopte eierwit.
Sit deeg in panne en hou bietjie deeg oor vir bo-op.
Smeer die konfyt op die laag en strooi die ander deeg in stukkies bo-oor. Bak tot gaar.

Slap Koek

1 ½ koppie melk
4 koppies meel
2 koppie suiker
4 eiers
4 t bakpoeier
2 E botter

Meng als vir koekdeeg.

Jode Tert

2 E botter
½ koppie suiker
2 t bakpoeier
2 eiers
1 ½ koppie meel
bietjie melk indien nodig

Meng suiker en botter tot room. Klits eiers baie goed, voeg by suiker. Sif meel en Bakpoeier saam.

Voeg by die mengsel.

Verdeel in 6-7 dele. Druk met lepel in pannetjies plat.

1 Kors word gebrokkel en verstrooi oor koek.

Bak in warm oond. Sit vulsel tussen korse.

Vulsel:

2 ½ koppie melk (vla)
2 eiers
½ koppie suiker
2 E mezina

Indien verkies gebruik ander vulsel.

Souttert

4E koekmeel
1 eier
½ t aromat

2t bakpoeier
2E sagte botter

Maak 'n dun deeg en smeer bak met 'n lepel.

Vulsel:

Maak dik wit sous. Braai bacon, uie, tomatie en mushrooms etc.

Voeg by witsous. Gooi oor deeg en bak in oond tot bruin. 180°C.

Vrugte Pons

1 liter koejawel of tropical sap
1 liter Gingerlim gaskoeldrank (Lemonade sal ook werk)
1 blikkie fyn pynappel
1 blikkie grenadilla pitte
1 blik gemengde vrugte (Bietjie fyner gemaak met sap en al)

Meng als saam en net voor opdiening kan die gaskoeldrank bygevoeg word.

Alkohol kan ook bygevoeg word indien verkies.

Yogurt Tert

1 liter yogurt
2 pk jellie
1 blik kondensmelk
1 pk koekies

Pak koekies in bak

Maak jellie aan met 2 koppies warm water (of 1 koud en 1 warm)

Gooi yogurt by en kondensmelk.

Krummel koekies bo-oor.

Laat stol.

Doppies

750ml koekmeel
50ml suiker
10ml bakpoeier
250g yskoue botter, grof gerasper
2ml sout
2 eiers geklits

Sif droë bestandele saam. Vryf botter liggies met vingertoppe daarin dat dit soos mieliemeel lyk. Voeg eiers by en meng tot 'n deeg. Bedek nou met 'n klam vadoek en laat vir 'n halfuur staan. Rol deeg uit op 'n meel bestrooide plank.

Drul sirkels 6-7cm in deursnee uit of na gelang van kolwyntjiepanne en plaas in panne. Hoef panne nie te smeer nie. Prik bome met 'n vurk. Bak 10min tot ligbruin in 'n voorverhitte oond by 190° C. Lewer sowat 9 dosyn klein doppies.

Reënboog jellie

4 pakkies jellie
30ml gelatien
125ml koue water
375ml kookwater
1 blik kondensmelk

Maak jellie aan en lat stol. Sny jellie in blokkies met nat mes. Gooi deurmekaar in bak. Los gelatien op in koue water en meng met kookwater. Voeg kondensmelk by. Meng goed. Laat afkoel tot amper koud. Gooi oor jellie en laat stol.

Versier.

Suurlemoentert

2 eiers geskei
1 blik kondensmelk (125ml)
½ koppie suurlemoensap
50g strooisuiker
knippie kremetart

Skei eiers, voeg by kondensmelk en suurlemoensap. Klop eierwitte, kremetart en strooisuiker styf. Gooi in tertkors. Sit styfgeklopte eierwitte bo-op. Bak vir 10 min by 180°C. Los dan vir ½ uur in oond wat afgeskakel is.

Piesangroom

1 pakkie koekies fyngedruk
3ml kaneel
120ml gesmelte margarine
250g maaskaas
1 blik kondensmelk
80ml suurlemoensap
2ml vanilla geursel
5 piesangs

Meng beskuitjiekrummels, kaneel en margarine saam. Druk vas in tertbord. Plaas in yskas om styf te word. Plaas kaas, kondensmelk, suurlemoensap en vanilla bymekaar en klits tot egalig. Sny 4 piesangs in skywe en plaas in tertbord. Gooi kaasmengsel bo-oor. Plaas in yskas vir 1 uur om te stol. Sny res van piesangs in skywe en versier tert daarmee.

Koeksisters

1 koppie meelblom
1 ons botter (1 ½ - 2 Eetlepels)
½ koppie melk
sout
1 teelepel bakpoeier

Vryf botter in meel. Voeg sout en bakpoeier by. Meng tot 'n deeg met melk. Rol uit en sny in repies en vleg. Sit in dradmandjie en braai in die olie. As dit mooi bruin is, laat olie afdrup. Druk dadelik in koue stroop.

Stroop:

3 koppies suiker
1 ½ koppie koue water

Los suiker op in water maar moet nie kook nie. Hou stroop baie koud tot gebruik.

Graanvlokkie nessies

75ml botter of margarine
60ml bruinsuiker
15ml heuning
10ml suurlemoensap
5 x 250ml graanvlokkies
vanilla roomys
sjokolade krulle vir versiering.

Voorverhit die oond tot 160°C. Smeer die holtes van diep kolwyntjiepanne met margarine. Smelt die botter, bruinsuiker, en heuning saam in 'n kastrol. Laat 1 min lank vinnig kook. Voeg suurlemoensap en ontbytgraan vlokkies by en meng goed. Skep mengsel in kolwyntjie panne en druk vas op bodem en teen die kante sodat dit hol in die middel is. Bak 10min lank. Laat goed afkoel en verwyder versigtig uit die panne. Bêre tot benodig. Vul met roomys en sjokolade.

Swartwoud – sneeujogurt

10ml gelatien
2 x 500 ml elk black forest jogurt
2 eiers geskei
250ml strooisuiker
knippie sout

Week die gelatien in 60ml koue water en verhit dan oor kookwater of in die mikrogolfoond totdat die gelatien opgelos is. Meng met 'n bietjie van die jogurt. Klits die eiergele saam met die helfte van die suiker asook die sout tot lig en dik. Meng met die orige jogurt asook die jogurt waarby die gelatien gevoeg is. Klits die eierwit tot skuimerig. Voeg die res van die strooisuiker lepelsgewys by en meng goed. Vou by die jogurt mengsel in en plaas in 'n verkoelde metaalhouer. Bevries en roer een of twee maal tydens die vries proses voordat die mengsel gevries is. Lewer omtrent 1,5 liter.

Pannekoek (omtrent 50)

8 koppies meel
8 eiers geskei
6 koppies water (melk maak taai)
8 teelepels bakpoeier
2 teelepels sout (hoogvol)

Meng droë bestandele. Klits geel van eiers goed saam met water en voeg droë bestandele by. Vou styfgeklopte eierwitte in. Meng 1 ½ koppie olie saammet beslag sodat smeer vir die pan onnodig is. Laat staan vir ten minste 2 uur – dan is pannekoek ligter. Hoe langer beslag staan, hoe dicker kan dit word en is dit soms nodig om nog water by te voeg. Gebruik 'n pan met 'n deursnee van 9 duim. (Vries of verkoel pannekoeke sonder kaneelsuiker in plastiek of foelie.

Smullekker skokolade koek

Koek

750ml bruismeel
60ml kakao
7ml koeksoda
312,5ml strooisuiker
60ml goue stroop
3 eiers
300ml olie
300ml melk

Vulsel

200g wit of bruin melksjokolade
125ml room
15ml kitskoffiekrummels opgelos in 20ml kookwater
50g bruin melksjokolade, fyn gekap
150ml versiersuiker

Versiersel

75g botter
100g bruin melksjokolade
500ml versiersuiker
50ml melk

Variasies

Vir 'n goedkoper koek kan jy dit vul met vanilla roomys waarby jy 'n bietjie sterk swart koffie gevoeg het. Anders gebruik jy sjokolade of rum & raisin roomys. 1 liter roomys sal genoeg wees. Vul die koek dan net voor bedizening en hou verkoel.

Jy kan ook die versiersel vervang met gewone botter versiersel. Verroom 150g sagte botter. Sif 900ml versiersuiker bietjie vir bietjie en klits goed. Los 30ml koffie in 15ml kookwater op en voeg by.

Metode:

Voorverhit die oond tot 160°C. Smeer 'n vierkantige koekpan met margarine en voer uit met waspapier. Sif die bruismeel, kakao en koeksoda en strooisuiker saam in 'n groot mengbak.

Plaas die stroop, eiers, olie en melk in 'n groot mengbak. Klits goed. Voeg dit by die droë bestandele en klits 2min of tot gemeng. Giet in pan en bak 60-65min of tot gaar. Keer uit op 'n draadrak en laat afkoel.

Plaas koek op 'n gelyk oppervlak. Meet 4,5 cm van onder met 'n liniaal en merk met peuselstokkies reg rondom die koek. Sny boonste deel van koek af en sit eenkant.

Meet 'n 4cm rand regom die koek en merk weer. Sny die vierkant in die middel uit, maar moenie die koek tot onder sny nie. Behou die bodem.

Berie die vulsel. Smelt sjokolade teen 70% krag in mikrogolf. Roer elke minuut want blokkies behou vorm. Voeg die room en koffie by. Klits 5min lank met draadklitser tot mengsel verdik. Voeg gekapte sjokolade by en meng. Sif versiersuiker by en meng goed.

Skep in uitgeholde koek. Plaas boonste laag terug en verkoel sowat 'n ½ uur lank.

Berei versiersel. Smelt botter en sjokolade. Voeg versiersuiker en melk by. Versier koek.

“Voorspoed” - Vriendskap Koek

“Voorspoed” sal doodgaan as hy in die yskas gesit word..!!!

Dae 1-4: Roer, maak toe en los.

Dag 5 : Gooi in groot bak en roer 1 koppie meel, melk en suiker by.

Dae 6-9: Roer, maak toe en los.

Dag 10 : Roer 1 koppie meel, melk en suiker by en meng goed.

Gee aan 2 vriendinne elkeen ‘n koppie vol “voorspoed” met die resepte. Hou een koppie vir jousef as ‘n nuwe “voorspoed”.

By die oorblywende deeg voeg by:

2 eiers	½ teelepel bakpoeier	1 koppie olie
½ koppie suiker	2 teelepels koeksoda	1 ½ teelepel kaneel
knypie sout	2 koppies meel	2 teelepels vanilla

Klits goed tot glad en voeg dan een van die volgende by:

1 gekapte vars appel
1 koppie piesang of neut
1 koppie rosyne of klapper

Plaas in twee gesmeerde broodpanne en bak by 160-180 grade vir ongeveer 1 uur.

‘n Gaar “Voorspoed” vries goed.

Eksperimenteer met byvoegings. Gooi alles in of net party. Maak u eie skeppings soos byvoorbeeld gerasperde wortels of koekvrugte of peanut butter.

Dink aan u vriende elke keer as u vir “Voorspoed” sien of bewerk en nog meer - as u van “voorspoed” eet.

Geniet dit.

Fudge in die mikrogolf

1 pak (500g) versiersuiker gesif

1 blik (397g) kondensmelk

100g margarine

5ml (1t) vanieljegeursel

Spruit ‘n bak van 22x22 met kleefwerende kossproei. Plaas versiersuiker, kondensmelk en margarine in ‘n groot mikrogolfbestande bak. Mikrogolf 2 minute lank teen 100% krag en roer met ‘n draadklitser tot goed gemeng. Mikrogolf ‘n verdere 10minute lank by 100% krag, roer goed nadat die helfte van die kooktyd om is. Voeg vanielje geursel by as kooktyd verstreke is en klop met ‘n houtlepel. Giet in bak - laat afkoel - sny in blokkies.

Cheesy Mustard Steaks

Steak (club, t-bone, fillet)

15ml (1E) cooking oil

2 E freshly chopped herbs (parsley or 3ml dried mixed herbs)

4 thin slices cheese

2 tablespoons prepared English mustard

1 E Lemon juice

Slash the fat edges of the steaks. Mix together the mustard, oil and lemon juice. Braai the steaks over hot coals for 5-6 minutes on one side, then turn and spread the mustard mixture on the cooked side. Braai for another 10-12 minutes. Turn steaks again on the other side. Sprinkle with herbs and put a slice of cheese on top. Serve immediately before the cheese starts to drip. Serves 4.

Cremora Tert

2 k Cremora
125ml kookwater
1 blik kondensmelk
½k suurlemoensap
1pk tennis koekies
2e botter

Smelt botter en meng met fyngedrukte koekies vir kors.
Meng cremora en kookwater. Gooi suurlemoensap en kondensmelk by en meng goed. Meng tot styf. Skep bo-op kors en strooi fyngedrukte koekies bo-oor vir versiering. Los in yskas tot gestol.

Gesondheids Beskuit (Muesli beskuit) (NAOMI)

1kg Bruismeel
1kg Muesli
500g Botter
500g Suiker
500g karringmelk
2 eiers
15ml bakpoeier
10ml sout

Metode:

Oond 180°. Smeer 2 oondpanne. Smelt botter, meng karringmelk & eiers by. Voeg droë bestandele saam en meng als. Bak 30 minute. Droog in 50°C oond uit.