



Kersie brood met Pink Lady® appel botter

Genoeg vir een brood

Bestanddele:

Brood:

- ♥ 160g (170ml) sagte botter
- ♥ 100g (120ml) strooisuiker
- ♥ 100g (190ml) versiersuiker
- ♥ 4 eiers
- ♥ 30ml melk
- ♥ 180g (320ml) koekmeel
- ♥ 10ml bakpoeier
- ♥ 50g fyn amandels
- ♥ 230g vrugtekoek mengsel
- ♥ 50g glans kersies
- ♥ 30g versuikerde sitruskil, fyngekap

Stroop:

- ♥ 100ml rum
- ♥ 100ml water
- ♥ 100g (125ml) suiker

Appel botter:

- ♥ 2 Pink Lady® apples, grof gerasper
- ♥ 45ml bruinsuiker
- ♥ 45ml brandewyn
- ♥ 115g (125ml) botter

Metode:

1. Verhit oond tot 180 °C.
2. Voeg 18 cm broodpan uit met bakpapier en spuit deeglik met kleefwerende kossproei.
3. Klits botter, strooi- en versiersuiker saam tot lig en romerig.
4. Terwyl jy klits voeg eiers een vir een by en hou aan klits tot goed gemeng.
5. Voeg meel, bakpoeier en amandels by en meng deur.
6. Voeg res van koek bestanddele by en vou deur.
7. Skep beslag in voorbereide pan en smeer gelyk.
8. Bak vir 45-60 minute of tot toetspen skoon uitkom.
9. Terwyl brood bak bring die stroop bestanddele tot kookpunt.
10. Haal brood uit oond en gooi warm stroop oor.
11. Laat afkoel in pan en keer uit.

Maak nou appelbotter: Plaas appels, suiker en brandewyn in pot en roer oor lae hitte tot sagte appel moes vorm. Laat afkoel en klop saam met botter tot lig en romerig. Sny in skywe en sit voor.



Resep deur:
Herman Lensing

