



Pink Lady® Pond Koek

Genoeg vir 18cm broodjie



Resep deur:
Herman Lensing

Bestanddele

Koek:

- ♥ 225g (245ml) sagte botter
- ♥ 250g (300ml) strooisuiker
- ♥ 5ml vanieljegeursel
- ♥ 4 eiers
- ♥ 80ml aangesuurde room (crème fraîche)
- ♥ 190g (340ml) koekmeel
- ♥ 10g mielieblom (maizina)
- ♥ 5ml sout

Bolaag:

- ♥ 225g (245ml) sagte botter
- ♥ 250g (300ml) strooisuiker
- ♥ 185g (375ml) versiersuiker, gesif
- ♥ 5ml vanieljegeursel
- ♥ 30ml aangesuurde room (crème fraîche)

Metode:

Koek:

1. Verhit oond tot 180 °C.
2. Voer 18 cm-broodpan uit met bakpapier en spuit goed met kleefwerende kossproei.
3. Klits botter, suiker en vanielje saam tot lig en romerig.
4. Voeg eiers een vir een by terwyl jy klits. Voeg aangesuurde room by en klits goed tot gemeng.
5. Vou meel, mielieblom en sout by en meng deur tot gladde beslag.
6. Skep in voorbereide pan en bak vir 25-30 minute of tot toetspen skoon uitkom.
7. Laat vir 5 minute in pan afkoel. Keer uit op afkoelrakkie en laat afkoel tot koud.

Bolaag:

1. Meng versiersuiker, vanielje en aangesuurde room saam tot gladde mengsel.
2. Plaas afgekoelde koek op opdienbord en skep versiersel oor.
3. Laat staan vir 30 minute buite sodat versiersel harde korsie vorm. Sny in skywe en sit voor.

