



## Pink Lady® Teekoek

Genoeg vir een 18cm broodjie



Resep deur:  
Herman Lensing

### Bestanddele:

#### Koek:

- ♥ 225g (245ml) sagte botter
- ♥ 250g (300ml) strooisuiker
- ♥ 5ml vanieljegeursel
- ♥ 4 eiers
- ♥ 80g gladde speculoos-koekiebotter
- ♥ 80ml aangesuurde room (crème fraîche)
- ♥ 190g (340ml) koekmeel
- ♥ 10g mielieblom (maizena)
- ♥ 5ml sout
- ♥ 4 Pink Lady® appels, in skywe gesny

#### Versiersel:

- ♥ 230g (250ml) sagte botter
- ♥ 130g (250ml) versiersuiker, gesif
- ♥ 125ml koekiebotter

### Metode:

#### Koek:

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

#### Versiersel:

1. Klits botter tot lig en romerig met elektriese klitser. Voeg versiersuiker en koekiebotter by en klits tot sag en romerig. Plaas afgekoelde koek op dienbord en skep versiersel oor. Smeer in patrone. Sit voor.