



Pink Lady® Wortelkoek

Genoeg vir een koek



Resep deur:
Herman Lensing

Bestanddele

Koek:

- ♡ 420g (750ml) bruismeel
- ♡ 15ml koeksoda
- ♡ 1ml sout
- ♡ 250ml sonneblomolie
- ♡ 400g (500ml) suiker
- ♡ 4 eiers
- ♡ 2 Pink Lady appels, grofgerasper
- ♡ 320g (750ml) gerasperde wortels
- ♡ 1 x 440g blik pynappelmoes, gedreineer
- ♡ 5ml kaneel
- ♡ 100g fyn pekanneute

Versiersel:

- ♡ 1 x 250g houer gladde maaskaas
- ♡ 80ml kondensmelk
- ♡ sap en geel skil van 2 suurlemoene
- ♡ fyn kaneel vir oorsif

Metode:

1. Verhit die oond tot 180 °C en spuit 'n 30 cm-ringkoekpan goed met kleefwerende kossproei. Sif die meel, koeksoda en sout saam.
2. Klits die olie, suiker en eiers saam.
3. Voeg die oliemengsel by die droë bestanddele en meng goed.
4. Vou die appels, wortels, pynappelmoes, kaneel en neutte by die mengsel in.
5. Giet die beslag in die voorbereide pan en bak vir 35-40 minute of tot 'n toetspen skoon uitkom. (As jy 'n kolwyntjiepan gebruik, bak sowat 20 minute.)
6. Keer uit op 'n draadruk en laat afkoel.
7. Vir die versiersel: Meng die maaskaas, kondensmelk, suurlemoensap en -skil tot glad. Skep die mengsel op die koek en sif die kaneel oor.

