



Pink Lady® appel skons met konfyt en room

Genoeg vir 6 - 8



Resep deur:
Herman Lensing

Bestanddele:

- ♥ 115 g (125 ml) koue botter, in blokkies gesny
- ♥ 100 g droë Pink Lady® apples, baie fyn gekap
- ♥ 280 g (500 ml) koekmeel
- ♥ 50 g (60 ml) strooisuiker
- ♥ 10 ml bakpoeier
- ♥ 2 eiers apart, elkeen liggies geklits
- ♥ 5 ml vanieljegeursel
- ♥ 120 ml melk
- ♥ 250 ml room, geklop tot sagte punte vorm
- ♥ 250 ml kersiekonfyt vir voorsit

Metode:

1. Verhit oond tot 180 °C. Sit botter, droë appels, meel, suiker en bakpoeier in 'n middelslagmengbak.
2. Vryf alles saam met jou vingerpunte tot dit soos growwe broodkrummels lyk - soos daai huishoudkunde juffrou jou gleeer het!
3. Meng een eier, vanielje en melk. Voeg by droë mengsel en meng liggies tot deeg vorm.
4. Sprinkel meel op werkkoppervlak en keer deeg uit.
5. Druk plat met vingerpunte tot sowat 4cm dik.
6. Gebruik nou 'n koekiedrukker met 'n deursnee van 7cm en druk sirkels uit.
7. Sit op bakplaat wat met kleefwerende sproei gespuit is en verf sirkels met oorblywende eier.
8. Bak vir 25 - 30 minute of tot goudbruin en gaar. Laat afkoel.
9. Sit voor met sagte room en konfyt.

Wenk: Jy kan ook voor jy die skons bak 'n bietjie ekstra witsuiker oor skons sprinkel vir bietjie ekstra soet en mooi tekstuur op kors.