

PETERJASIE SE RESEPT EBOEK VAN VERNOEMDE RESEPT E

Opedra aan Janice

'n Rukkie gelede het ek die idee gekry om 'n resepte eBook saam te stel wat net ou Afrikaanse resepte bevat wat na mense, plekke of gebeurtenisse vernoem is.

Ek het my nuusbrieff intekenare en besoekers aan my webwerf gevra vir bydraes en ek het nogal 'n hele paar antwoorde gekry, ek plaas hulle hieronder.

Van die resepte kom uit stokou resepteboeke, ek het hulle so oorspronklik moontlik gelaat en nie mates gemetriseer nie.

Baie dankie aan almal wat bygedra het, as julle van nog resepte weet, stuur hulle asseblief aan my, ek sal dit baie waardeer. peterjasie@netactive.co.za

Die resepte is in drie afdelings, die wat vernoem is na mense, plekke en gebeurtenisse.

Lekker lees!

Peter

Besoek my webwerf <http://peterjasie.co.za>

Vir nog baie meer resepte en leesstof in Afrikaans, teken in op my nuusbrieff:

<http://www.peterjasie.co.za/nuusbrieff.html>

[Resepte vernoem na persone](#)

[Resepte vernoem na plekke](#)

[Resepte vernoem na gebeurtenisse](#)

RESEPTE UERNOEM NA PERSONE

of groepe mense

Jan Smuts-koekies
Jan Ellis poeding
Generaal de la Rey's koek
Patriotkoek
Patriotpoeding
Afrikanerbond koek
Boerewors
Voortrekkerpoeding
President Steyn koek
Koningin's Poeding
Boere soetkoekies
Ounooienspoeding
Ou Jonkmanspoeding
Soldaatpoeding
Stormjaers
Victoria sponskoek
Generaal Smutskoekies
Hertzoggies
Paul Krugerkoek
Barones poeding
Konings poeding
Koningins poeding
Bruids koek
Koningin koekies
Tantes beskuitjies
Oompies beskuitjies

Jan Smuts-koekies

Hierdie koekies is genoem na Genl. Jan Smuts wat van 1919 tot 1924 en van 1939 tot 1948 die eerste minister van die Unie van Suid-Afrika was.

Die resep lewer 4 dosyn koekies. Volgens oorlewering was die koekies destyds baie gewild onder Genl. Smuts se aanhangers terwyl hul politieke opponente niks daarvan wou weet nie en net Hertzoggies gebak het.

Kors

400 g (750 ml, ongesif afgemeet)

koekmeelblom

10 ml bakpoeier

1 ml sout

250 g botter of margarien, by

kamertemperatuur

200 g (250 ml) suiker

2 eiers, geklits

Vulsel

125 g botter of margarien, by kamertemperatuur

125 g (150 ml) suiker

2 eiers, geklits

125 g (225 ml, ongesif afgemeet)

koekmeelblom

5 ml bakpoeier

100 ml fyn appelkooskonfyt

Voorverhit die oond tot 190°C (375 F).

Smeer die holtes van kolwyntjiepanne, of bespuit hull met kleefwerende middel.

Sif die koekmeelblom, bakpoeier en sout saam. Vryf die botter of margarien met die vingertoppe hierin totdat die mengsel fyn gekrummel is. Voeg die suiker by en meng. Voeg die eiers by en meng tot 'n deeg.

Rol die deeg sowat 3 mm dik uit op 'n meelbestrooide deegplank.

Druk sirkels, 8 cm in deursnee, met 'n koekiedrukker uit. Voer die holtes van die kolwyntjie panne met die deegsirkels uit.

Verroom die botter of margarien en die suiker saam. Voeg die eiers by en meng. Sif die koekmeelblom en bak poeier saam en meng dit met die eiermengsel.

Skep 2 ml van die appelkooskonfyt in elke korsie. Skep 'n lepelvol vulsel daarop.

Bak die koekies 15 minute of tot goudbruin op die middelste oondrak.

Keer hulle versigtig op 'n draadrak uit en laat afkoel.

Jan Ellis poeding

1 1/2 kop. bruismeel.

2 eiers.

2 eetl.appelkooskonfyt.

1/2 kop. melk.

1/2 kop. suiker.

1 teel. koeksoda.

2 eetl. sagte botter.

1/4 teel. sout.

Los koeksoda in melk op. Meng al die ander bestanddele. Roer melk en koeksoda by en meng baie goed. Bak 30 minute in matige oond.

Stroop:

1 kop. kookwater.

1 kop. room.

1 teel. vanilla.

1 kop. botter.

1 kop. suiker.

Gooi alles in kastrol en bring tot kookpunt. Gooi warm sous oor poeding wanneer dit uit die oond kom. Bedien warm of koud.

Generaal De la Rey's koek

Ons weet nou dat hy nie alleen die Boere gelei het nie, maar hy het ook van koek gehou. Hier is die resepte in oorspronklike teks:

1½ pond flour

1 lb. fyn wit suiker

½ bottel melk

5 yers (eiers)

½ lb. botter

1 koppie skoon deurgesnyde resyntjiis sonder pit

1 koppie skoon korente

½ koppie fyn siferskil (wat is siferskil??)

½ koppie fyn limoenskil

10 druppels amandel

10 druppels fannille essens

1½ télepel "Baking" poeier

½ koppie amandels dun gesny

Sif di flour en "Baking" poeier tesame. Klop di botter met di suiker tot room dan di geel fan die yers een vir een daarby, dan di melk goed deurwerk. Strooi die flour fyntjies in, dan di styfgeklopte wit fan di yers, resyntjiis, sifer skil, korente,

limoenskil en amandels dun gesny, werk goed deur, ten laaste di druppels.

Smeer 'n regte groot form, strooi krummels daarin en skut uit wat tefeul is. Doet di deug daarin en bak in 'n warm oond fer 1½ uur tot 2 uur. Fersiir eers met wit fersiirsel en as dit goed droog is, dan weer met fersiirsel wat opgeklop is met 'n bitjie cochineal, maak rosiis of blomme daarop, De la Rey's naam is ook mooi.

Patriot Koek (baie ou resep)

1¼ pond meel

1 pond fyn wit suiker

6 eiers

½ pond gesmelte botter

½ pond fyn gestamppte amandels

½ teelepel kaneel

2 onse korente

½ bottel melk

½ teelepel soda

1 teelepel cream of tartar

1 teelepel fyn gestamppte nartjieskil of 10 druppels lemoenolie

Klits die geel van die eiers goed, klop die suiker daarby, dan die gesmelte botter, dan die melk met die soda daarin, voeg dan die meel by en roer goed deur. Voeg dan die amandels en korente, nartjieskil en cream of tartar by en meng alles goed. Klop die eierwitte goed en meng dit by. Plaas in gesmeerde pan en bak in matige oond vir 1½ tot 2 uur lank.

Patriot Poeding (baie ou resep)

6 eiers,

8 lepels meel,

1 koppie fyn wit suiker,

1 koppie melk,

1 koppie dikmelk,

2 lepels botter,

2 onse korente,

1 ons konfynt,

25 soet amandels

Kraak die amandels ensit dit in warm water sodat die velletjies los gaan, klop die eiers goed, maak die botter so effentjies lou en klop by die eiers. Voeg dan die suiker by en werk goed deur. Voeg dan die melk en dikmelk by, strooi die meel daaroor en roer dan goed. Werk die konfynt in die deeg in en roer alles deeglik. Plaas in

'n gesmeerde skottel en bak vir een uur. Sodra die poedig gaar is, sny die amandels in middle of lengte deur en steek dit mooi oral op die poeding.

Afrikanerbond Koek (ou resep)

1 ¼ pond meel

1 pond fyngestampde wit suiker

8 eiers

¼ pond botter

¼ pond korente

½ bottel melk

10 druppels amandelolie

1 teelepel soda

1 lepel brandewyn

Sit die soda in die melk. Klits die geel van die eiers goed., voeg dan daarby die suiker, dan die gesmelte botter, korente en melk, dan die meel en amandelolie en ten laaste die geklopte wit van die eiers en die lepel brandewyn. Plaas in 'n gesmeerde pan en bak in matige oond vir 1½ to 2 uur.

Boerewors

3 kg beesvleis of 2 kg bees en 1 kg varkvleis

15 ml fyn koljander

2 ml fyn naeltjies

2 ml gerasperde neutmuskaat

15 ml gedroogde tiemie

30 g fyn sout

5 ml peper

500 g spek in blokkies gesny

100 ml asyn

90 g derms (ongeveer) geweek in lou-warm water

Sny vleis in 50 mm blokke en meng met speserye en geurmiddels.

Maal die vleis. Voeg spek en asyn by en meng liggies maar deeglik.

Stop derms, nie te styf nie.

Voortrekker Poeding

1/2 lb. margarien (250 g)

2 eiers

4 eetlepels appelkooskonfyt

2 koppies koekmeel
2 teelepels bakpoeier
2 koppies suiker
3 koppies kookwater
2 teelepels gemaalde gemmer
2 teelepels koeksoda

Gooi suiker in 'n diep bakpan, voeg kookwater by en roer tot die suiker opgelos is.

Room die margarien en konfyt, voeg meel, bakpoeier en gemmer, (saam gesif) alternatief met geklitste eiers by. Voeg nou die koeksoda, opgelos in 'n bietjie melk by. Voeg laaste van die melk by. Voeg lepelsvol van die mengsel in die stroop en bak in 'n matige oond tot donkerbruin. Die poeding maak sy eie sous, maar kan ook met vla of room geniet word.

President Steyn koek

240 g botter
210 ml strooisuiker
3 eiers, geskei
30 g fyn amandels
200 ml sultanas
30 g versuikerde lemoenskil, fyn gekerf
1 teelepel bakpoeier
2 koppies koekmeel
knippie sout

Klits botter en strooisuiker tot romerig. Klits eiergele goed. Voeg eiergele by geklitste bottermengsel. Meng goed. Meng amandels, skil, sultanas en rosyntjies en hou eenkant. Sif droë bestanddele saam en voeg by bottermengsel. Voeg vrugte by en meng goed. Vou styfgeklopte eierwitte in en meng. Gooi helfte van beslag in goedgesmeerde, gevierde koekpan. Hou res van beslag eenkant.

Meringue

1 eierwit
5 eetlepels suiker (62.5 ml)
knipie sout
1 ml amandelgeursel
125 ml klapper
125 ml gepelde amandels, gekap

Klits eierwit styf, voeg suiker, sout en geursel geleidelik by. Vou klapper en amandels in.

Smeer meringuelaag op helfte van beslag reeds in die pan. Gooi die res van die beslag bo oor en bak by 190°C vir ongeveer 75 minute. Keer uit en laat afkoel

Koningin's Poeding (ou resep)

1 lb broodkruummels, meng met geel van 4 eiers

3 lepels witsuiker

1 koppie melk

15 druppels lemoenessens

Meng alles goed. Bak in skottel tot mooi ligbruin. Haal uit en smeer marmalade oor. Klop dan die wit van die 4 eiers tot skuim en sit bo op die marmelade. Sit die poeding weer in die oond totdat dit styf is, nie bruin nie.

Boere Soetkoekies

15 Koppies meel

3/4 Koppie stroop

15 teelepels bakpoeier

6 1/2 Koppies suiker

1 teelepel kaneel .

1 teelepel neut

1/2 teelepel naeltjies

1 teelepel gemmer

6 eiers

1 1/3 pond (660 g) margarien

Meng die droë bestanddele, vryf margarien in. Voeg stroop en eiers by, meng verder met melk tot 'n stywe deeg. Rol uit en druk af met drukkertjies. Bak in oond 200°C tot ligbruin.

Ounooienspoeding

250 ml melk

250 ml dikmelk

125 ml koekmeel

250 ml suiker

25 ml botter

1 suurlemoenskil, gerasper

6 eiers, geskei

Voeg die melk en dikmelk by die gesmelte botter en meng. Sif die meel en voeg suiker en skil by. Voeg meel by dikmelkmengsel en meng goed. Klits die eiergele saam en voeg by melkmengsel. Klits die eierwitte goed styf en vou dit in die melkmengsel. Bak by

180°C tot goudbruin en gaar. Dien op met 'n soetsous.

Ou Jonkmanspoeding

750 ml koekmeel

250 ml suiker

250 ml botter

5 ml gemmer

500 ml melk

5 ml koeksoda

25 ml appelkooskonfyt

125 ml korente

Room botter en suiker saam. Sif koekmeelblom en gemmer saam. Los koeksoda in melk op. Voeg koekmeel en melk beurtelings by bottermengsel. Roer appelkooskonfyt en korente by. Skep beslag in 'n vuurvaste oondskottel. Bak vir 1 uur by 180°C. Bedien warm

Soldaatpoeding

Neem ½ lb. niirfet, ½ lb. broodkrummels, ½ lb. klam suiker, di skil fan 'n groot suurlimoen, kap di niirfet fyn, meng dit met di krummels en suiker, kap di limoenskil en giit deur die sop, roper dit by die ander en meng baing goed, sit di mixtuur in klyn koppiis, bak fer 20 minute, keer dit op 'n skotel en gé limoensous daarby.

Stormjaers

875 ml koekmeel

15 ml bakpoeier

5 ml sout

5 ml fyn gemmer

3 eiers

250 ml suiker

375 ml dikmelk of melk

500 ml pitlose rosyne

5 ml vanielje essens

olie vir diepvetbraai

Sif koekmeel, bakpoeier, suiker, gemmer en sout saam. Klits suiker en eiers saam. Voeg melk by en klits goed. Voeg die droeë, gesifte bestanddele geleidelik by en meng goed. Voeg die rosyne en geursel by. Verhit die olie in die kastrol en voeg die beslag lepelsvol daarin. Dreineer en rol in 'n suiker-en-kaneelmengsel.

Bedien warm of koud

Victoria sponskoek

175 g bruismeel
175 g botter of margarien
175 g strooisuiker
3 eiers
30 ml melk
45 ml aarbeikonfyt
versiersuiker

Sif die meel. Klop die botter tot lig. Voeg suiker by en klop tot romerig. Klits eiers en voeg bietjie vir bietjie by die mengsel, klop goed na elke byvoeging. Vou 1/3 van die meel op 'n keer by die bottermengsel. Indien nodig, voeg melk by. Skep in twee gesmeerde, uitgevoerde panne en bak by 180°C vir 25 tot 30 minute. Haal uit, keer op rak uit, smeer een helfte met aarbeikonfyt, plaas ander helfte bo op en sif versiersuiker bo op.

Generaal Smutskoekies

250 g botter
750 ml meelblom
250 ml suiker
10 ml bakpoeier
2 geklopte eiers
knippie sout
melk
fyn appelkooskonfyt
Bolaag:
50 ml suiker
50 ml botter
2 geklitste eiere
50 ml koekmeel
5 ml bakpoeier

Klop suiker en botter tot romerig. Voeg eiers by en meng. Sif meel en bakpoeier saam en voeg by eiermengsel en meng goed. Bedek konfyt met 5 ml beslag
Vryf botter in meel. Voeg suiker, sout, bakpoeier en eiers by. Meng met melk tot dit gerol kan word. Rol dun uit en sit in kolwyntjiepanne. Plaas een teelepel appelkooskonfyt in elkeen. Bedek met die bolaag hierbo. Bak by 200°C vir 10-15 minute.

Hertzoggies

1 k botter
3 k meelblom
1/2 t sout
3/4 k suiker
2 t bakpoeier
1 k klapper
1/2 k fyn suiker
4 eiers

Sif meelblom, sout en bakpoeier saam en voeg suiker by. Sny en vryf die botter in. Meng met goedgeklopte eiergele sodat die deeg uitgerol kan word. Druk af en voer klein vormpies hiermee uit. Plaas in elk 'n bietjie appelkooskonfyt. Klop eierwitte droog, voer klapper en strooisuiker by. Sit bietjie bo-oor konfyt Bak in warm oond 190 - 205 C tot gaar.

Paul Krugerkoek

500 g botter
625 ml bruinsuiker
10 eiers, geskei
750 g koekmeel
5 ml koeksoda
5 ml sout
5 ml kaneel
8 ml foelie
5 ml fyn naeltjies
5 ml gemengde speserye
300 ml brandewyn
2 ml amandelgeursel
500 g korente
250 g gemengde skil, gesnipper

Klop botter en suiker tot lig en romerig. Voeg eiergele een vir een by en meng goed na elke byvoeging. Sif droeë bestanddele saam. Voeg geursel by die brandewyn. Voeg droë bestanddele om die beurt met brandewynmengsel by bottermengsel. Skud korente en gemengde skil saam met 'n bietjie koekmeel in 'n sakkie. Voeg by mengsel. Meng goed. Klits die eierwitte styf en vou in. Gooi in goedgesmeerde uitgevoerde pan. Sprinkel bietjie melk bo op om barste te voorkom. Bak 2½ uur by 180°C. Plaas bruin papier bo op koek nadat dit 1 uur lank gebak het.

Barones poeding

3/4 pond harde vet
3/4 pond rosuntjies
3/4 pond meel
1/2 bottel melk
knypie sout

Kap die niervet fyn, haal die pitjies uit die rosyne en sny dit half deur. Meng die rosytjies met die vet, sout en meel en maak nat met die melk. Strooi meel op 'n poedingdoek, sit die poeding daarin, sit in 'n pot kokende water, sit 'n bord in die pot onder die poeding, kook 4 1/4 uur lank.

Konings poeding

3 onse botter
3 onse fyn wit suiker
3 onse broodkrummels
4 eiers
1 ons meel
3 onse rys
4 onse lemoenskil
4 onse korente
3 lepels appelkooskonfyt
Knypie sout

Was die rys, gooi in kokende water en laat kook tot sag is, gooi die water af. Klop die botter tot room, sit die suiker daarby, klop die eiers een vir een daarby, dan die meel en broodkrummels en dan die rys, fyngekapte lemoenskil, korente en knypie sout. Smeer 'n diep skottel met botter, sit die poeding daarin en sit die skottel in 'n kastrol met kokende water, die skottel moet half onder water wees, met hitte bo-op die potdeksel. Kook vir 1 1/2 uur, as gaar is, gooi uit op warm skottel, smelt die konfyt en gooi oor.

Koningin's poeding

2 koppies broodkrummels
4 koppies melk
die geel van 4 eiers
3 lepels suiker
'n goeie lepel botter
konfyt

Meng alles goed deurmekaar, smeer 'n skottel met botter, sit alles daarin, bak gaar en laat koud word. Smeer konfyt daarop. Klop die wit van die eiers tot skuim, sit dit gelyk bo-op die konfyt., sit weer in die oond tot dit mooi styf is.

Bruids koek

2 pond meel
1 pond fyn wit suiker
1 pond skoon korente
1 pond botter
6 eiers apart geklop
'n koppie lou melk
'n kelkie brandewyn
2 teelepels soda
1/4 telepel kaneel
10 fyn kruienaaltjies
'n teelepel nartjieskil

Klop die botter tot room, dan die geel van die eiers, suiker en spesery alles goed saam. gooi dan die meel en melk daarby dan die drooggeklopte wit van die eiers dan die korente en laaste die soda, nat gemaak met 'n bietjie melk. Roer goeg, sit dadelik in 'n vorm en laat langsaam bak.

Koningin koekies

1/2 pond botter
1 pond meel

1/2 pond fyn wit suiker
1/2 pond korente
3 eiers
1 koppie room
1/2 teelepel lemoen essens
1 teelepel soda

Klop die botter, roer die meel in, dan die room met die soda, dan die korente en die eiers goed geklop. Roer alles goed deur en bak in klein vormpies vir 1/4 uur.

Tantes beskuitjies

1 1/2 pond meel
1 pond wit suiker
1 groot lepel botter
1 lwpwtjie fyn gemmer
1 lepeltjie fyn kaneel
1 hoë teelepel soda

Klop die eiers, roer die suiker in, smelt die botter en voeg by eiers, dan al die ander bestanddele, voeg water by tot dit styf genoeg is, rol uit en druk af met drukkertjies.

Oompies beskuitjies

2 pond meel
1 1/2 pond wit suiker
6 eiers
bietjie anys saad
teelepel vlugsout

Klop die eiers, roer die suiker by met die anys, dan die vlugsout met die meel. Voeg water by indien nodig, rol uit en druk af met drukkertjies



RESEPTE VERNOEM NA PLEKKE

Afrika's Koekiis
Afrika Koekies
Vrystaatse melktert
Franse poeding
Spoorweg koek

Afrika's Koekiis

Die resep het verskyn in Di Afrikaanse Koek en Poeding Boek Deur 'n

Frystaatse Dame, Paarlse Drukkers Maats. Beperkt. 1914

3 lb Flour,
1 lb witsuiker,
1 lb botter, telepel soda en
2 telepels kremetart, met melk of water aangemaak.
Dit is die hele resep.

Hiermee 'n variasie van **Afrika-koekies** in die jare 90.

(lewer 90 koekies)

120 g koekmeelblom (250 ml)
390 g volkoringmeel (750 ml)
120 g meliemeel (250 ml)
200 g sagte bruinsuiker (250 ml)
3 ml gemengde speserye
5 ml Kremetart
250 g botter
3 ml Koeksoda
225 ml melk
250 ml karringmelk

Meng meelblom, volkoringmeel en meliemeel. Voeg bruinsuiker, speserye en kremetart by. Vryf botter daarby in tot mengsel soos broodkruummels lyk. Los koeksoda op in melk en voeg by meelmengsel. Voeg karringmelk by en meng tot sagte deeg. Skep lepelsvol van mengsel op gesmeerde bakplate en bak in voorverhitte oond by 180 grade C, 15-20 minute lank tot gaar. Verwyder uit oond en laat afkoel op draadrak.

Variasies

- . Maak holte in rou koekies en skep bietjie appelkooskonfyt daarin.
 - Bak soos bo.
 - . Drup gesmelte sjokolade oor vir 'n soeter koekie.
-

Vrystaatse melktert

- 1 Koppie meel
- 1 Koppie suiker
- 1 Teelepel bakpoeier
- 2 Eetlepels botter
- 1 Teelepel Vanilla
- 3-4 Koppies melk (afhangende van hoe groot die eiers is)
- 3 Eiers

Skei eiwit en eiergeel. Klits die witte styf en die gele goed.
Smelt botter en roer die suiker en die eiergeel by. Sorg dat die botter nie so warm is dat die eiergeel gaar word nie.
Meng goed. Meng die droë bestandele. Roer dit so om die beurt met die melk by die botter-en-eiergeel-mengsel.
As alles gemeng is, roer die eierwitte by en laastens die vanilla.
Giet in gesmeerde, ge-oliede of gespuite pan.
Bak 35 minute teen 375 grade F.
Geniet....haak vrystaat!!!

Franse poeding

- 2 bottels melk
- 1 1/2 koppie fyn meel
- 8 eiers
- 1 koppie wit suiker

Klop die eiers en roer die melk en suiker daarby, dan die meel. Bak in 'n groot skottel in die oond. Hitte van bo en onder)

Spoorweg koek

4 koppies meel
2 koppies suiker
1 koppie korente
1/4 pond botter
4 eiers
1 kelkie brandewyn
1 1/2 koppie melk
1 teelep soda
1 teelep cream of tartar

Klop die botter tot room, klop die eiers apart, roer die botter en geel van die eiers en suiker deurmekaar, dan die melk dan die meel en soda, korente, brandewyn en ten laaste die wit van die eiers. Bak tot gaar



RESEPTE VERNOEM NA GEBEURTENISSE

Biduurtert Oorlogpoeding

Biduurtert

2 groot eiers
8 eetlepels suiker
4 eetlepels botter
1 koppie kookmelk
12 eetlepels meel
2 1/2 teelepels bakpoeier
knypie sout
4 eetlepels botter
6 eetlepels heuning

Room die eiers en die suiker saam. Smelt die botter in die kookmelk en laat 'n bietjie afkoel. Voeg dit om die beurt met die meel, bakpoeier en sout by die eier. Meng deeglik. Bak dit 20 minute lank teen 200° C in die bak waarin dit bedien gaan word. Maak intussen 'n sousie aan deur die heuning en die 4 eetlepels botter saam te smelt. Sny die koek in porsiegrootte blokke en giet die heuningsousie daaroor. Bedien warm.

Bredasdorp poeding

Week een ons gelatien in koue water vir 'n uur. Wanneer sag, voeg by een koppie kookwater, 1/2 lb. wit suiker en die sap van drie suurlemoene asook die geklitste gele van 6 eiers. Roer oor hitte tot dit begin dik word. Dit moet NIE kook nie. Verwyder van hitte en roer in die goed geklitste eierwitte. Gooi in 'n vorm en laat in 'n koel plek om te stol.

Oorlog poeding

Resep kom uit die era van die Eerste Wêreldoorlog

30 ml tapioka
250 ml melk
5 ml koeksoda
62.5 ml water
500 ml broodkrummels
200 g suiker

150 g dadels of rosyne

15 ml botter

Laat tapioka oornak in die melk staan. Meng koeksoda met water en voeg al die bestanddele saam, giet dan in 'n gesmeerde oondvaste bak. Bak teen 180°C vir 30-45 minute en bedien met vla.

