Bak Koekies en Beskuit net soos Ouma



In die koekiehemel













1. Gemmerkoekies

Maak: omtrent 100
Bereidingstyd: 30 minute plus afkoeltyd
Baktyd: 8-10 minute
Oondtemperatuur: 180 °C

185 ml (170 g) sagte botter
335 ml (200 g) klam bruinsuiker ("treacle")
1 groot eier
65 ml (80 g) melasse
10 ml koeksoda
5 ml fyn gemmer
5 ml fyn gemengde speserye
500 ml (275 g) koekmeel

1 Klop die botter, suiker, eier en melasse saam tot romerig. Voeg die koeksoda, speserye en 'n knippie sout by. Roer dit tot gemeng. Roer die meel by totdat dit net-net deurgemeng is. Sit die bak met deeg vir minstens een uur in die yskas.

2 Rol die deeg in bolletjies met 'n deursnee van 2 cm. Pak dit op gevoerde bakplate en bak dit dan vir agt tot 10 minute in 'n verhitte oond. Die koekies sal nog sag voel as dit uit die oond kom, maar word harder sodra dit afkoel.

3 Laat die koekies vir 'n paar minute op die bakplate staan en skep dit dan op 'n draadrakkie. Sodra dit afgekoel het, kan jy dit in 'n lugdigte houer bêre.

2. Konfytblokkies

Maak: omtrent 30
Bereidingstyd: 25 minute plus afkoeltyd
Baktyd: 20 minute
Oondtemperatuur: 180 °C

270 ml (250 g) botter
400 ml (350 g) strooisuiker
2 groot eiers
10 ml vanieljegeursel
1 000 ml (545 g) koekmeel
20 ml bakpoeier
250 ml aarbei- of appelkooskonfyt

1 Klop die botter en suiker saam. Voeg die eier en vanieljegeursel by en klop die mengsel goed. Vou die gesifte meel, bakpoeier en 'n knypie sout by.

2 Draai die bol deeg met 'n stuk kleefplastiek toe en sit dit vir minstens 'n halfuur in die yskas.

3 Druk driekwart van die deeg in 'n gesmeerde oondpan van 24 x 34 cm of twee vierkantige panne van 22 cm. Smeer 'n laag konfyt bo-oor en rasper dan die res van die deeg oor die konfyt. Bak dit in 'n verhitte oond vir 20 minute of tot goudbruin. Sny die koek in blokkies terwyl dit nog warm is, maar los dit dan in die pan totdat dit heeltemal afgekoel het. Skep dit versigtig uit en bêre dit in 'n lugdigte houer.

3. Grondboontjie- en dadelkoekies

Maak: omtrent 40
Bereidingstyd: 30 minute plus afkoeltyd
Baktyd: 12-15 minute
Oondtemperatuur: 180 °C

5 ml gerasperde lemoenskil
80 ml (60 g) sultanas
80 ml (60 g) pitlose dadels, grofgekap
140 ml (60 g) grondboontjies, grofgekap
135 ml (125 g) botter
100 ml (90 g) strooisuiker
1 groot eier
230 ml (125 g) bruismeel
250 ml graanvlokkies, fyngedruk

1 Meng die lemoenskil, vrugte en neute in 'n mengbak saam.

2 Klop die botter en suiker in 'n aparte bak saam tot romerig. Voeg die eier by en klop goed. Vou die meel in en roer dan die vrugte en neutemengsel by. Sit die bak vir 30 minute in die yskas.

3 Rol die mengsel in klein bolletjies en rol elkeen dan in die fyngedrukte graanvlokkies. Pak die koekies op gesmeerde bakplate en bak dit vir 12 tot 15 minute of tot goudbruin.

4. Maklike Rice Crispie koekies

Maak: omtrent 90
Bereidingstyd: 35 minute
Baktyd: 12-15 minute
Oondtemperatuur: 180 °C

300 ml (275 g) sagte botter
500 ml (425 g) suiker
10 ml vanieljegeursel
2 groot eiers, liggies geklits
625 ml (340 g) koekmeel
500 ml (155 g) droë klapper
500 ml (200 g) hawermout
5 ml fyn kaneel
5 ml bakpoeier
3 ml sout
500 ml Rice Crispies, effens fyngedruk
kleurstrooisels, sjokolade-vermicelli en glanskersies vir versiering

1 Klop die botter, suiker en vanieljegeursel saam tot romerig.

2 Roer die res van die bestanddele, behalwe die Rice Crispies en versierings, by. Roer die Rice Crispies versigtig deur. Rol die deeg in klein bolletjies en pak dit op gesmeerde bakplate. Druk dit met 'n vurk plat. Sprinkel verskillende versierings bo-oor. Bak die koekies vir 12 tot 15 minute in 'n verhitte oond. Laat dit vir 'n paar minute op die bakplate afkoel voordat jy die koekies op draadrakkies pak om heeltemal af te koel.

5. Gesondheidsbeskuit

Maak: omtrent 40
Bereidingstyd: 15 minute
Baktyd: 45-50 minute plus droogtyd
Oondtemperatuur: 170 °C

500 g (545 ml) botter
300 g (350 ml) bruinsuiker
2 groot eiers, liggies geklits
500 ml karringmelk
1 kg bruismeel
10 ml bakpoeier
200 g All Bran ontbytkos
500 ml (135 g) semels
150 ml (115 g) rosyntjies
100 ml sonneblomsaad
30 ml sesamsaad
30 ml lynsaad

1 Smelt die botter en suiker saam in 'n kastrol. Laat dit eenkant afkoel. Gooi die eiers en karringmelk by.

2 Sif die meel, bakpoeier en 5 ml sout saam. Voeg die All Bran, semels, rosyne en sade by. Roer die eiermengsel by. Vorm bolletjies en pak dit langs mekaar in 'n gesmeerde oondpan. Bak dit vir 45 tot 50 minute in 'n verhitte oond.

3 Keer die gaar deeg op 'n draadrakkie uit en laat dit effens afkoel voordat jy dit in beskuite breek. Pak dit op draadrakkies en sit dit op bakplate. Draai die oondtemperatuur tot baie laag en sit die beskuit terug in die oond. Laat dit vir agt tot 10 uur uitdroog.

6. Karringmelkbeskuit

Maak: 60-80
Bereidingstyd: 15 minute
Baktyd: 50-75 minute plus droogtyd
Oondtemperatuur: 175 °C

2 750 ml (1,5 kg) bruismeel
500 ml (420 g) suiker
410 ml (375 g) botter
4 groot eiers
500 ml karringmelk

1 Meng die meel, suiker en 'n knippie sout saam in 'n groot mengbak. Vryf die botter in die meelmengsel in. Klits die eiers en karringmelk saam en gooi dit by die meelmengsel. Meng dit totdat dit 'n ferm deeg vorm.

2 Druk die deeg in twee gesmeerde beskuitpanne. Anders kan jy die deeg in drie groot of vier middelslag broodpanne druk. Bak dit vir 50 minute indien jy beskuitpanne gebruik, of 1¼ uur as jy dit in broodpanne bak.

3 Haal die beskuit uit die oond en keer dit uit die panne. Laat dit effens afkoel en sny dit dan met 'n getande mes in vingers. Pak die beskuite op draadrakkies en sit dit op bakplate.

4 Draai die oondtemperatuur tot baie laag en sit die beskuit terug in die oond. Laat dit vir ses tot agt uur of oornag uitdroog. Bêre dit in lugdigte houers.

7. Makrolletjies in sjokolade gedoop

Maak: omtrent 80
Bereidingstyd: 20 minute
Baktyd: 12-15 minute
Oondtemperatuur: 180 °C

165 ml (90 g) koekmeel
1 600 ml (500 g) droë klapper
1 blik kondensmelk
10 ml vanieljegeursel
200 g donkersjokolade, gesmelt (opsioneel)

1 Roer die meel, klapper en 'n knippie sout saam. Gooi die kondensmelk en vanieljegeursel by en roer die mengsel.

2 Skep teelepels vol van die mengsel op gesmeerde en gevoerde bakplate. Bak dit vir 12 tot 15 minute in 'n verhitte oond. Laat die koekies op 'n draadrakkie afkoel. Eet dit net so óf doop elkeen in gesmelte sjokolade - laat dit dan afkoel totdat die sjokolade hard is.

8. Paaskoekies

Maak: 20-25
Bereidingstyd: 35 minute plus afkoeltyd
Baktyd: 12-15 minute
Oondtemperatuur: 180 °C

270 ml (250 g) sagte botter
250 ml (130 g) versiersuiker, gesif
625 ml (340 g) koekmeel
3 ml bakpoeier
'n knippie sout
10 ml fyn gemengde speserye
125 ml (100 g) gemengde rosyntjies en sultanas, grofgekap
50 g witsjokolade, gesmelt

1 Klop die botter en versiersuiker saam tot romerig. Roer die droë bestanddele en dan die rosyntjies en sultanas by.

2 Rol die mengsel in twee lang worse en bedek dit met kleefplastiek. Sit dit vir 'n paar uur in die yskas totdat dit ferm is.

3 Sny die rolletjies in skywe van 1 cm en pak dit op gesmeerde bakplate. Bak dit in 'n verhitte oond vir 12 tot 15 minute of tot ligbruin. Skep dit van die bakplaat af en laat dit heeltemal afkoel op 'n draadrakkie.

4 Skep die gesmelte witsjokolade in 'n verseëlbare plastieksak of papierspuitsak. Sny een van die sakkie se hoeke af en spuit 'n sjokoladekruis op elke koekie. Laat dit heeltemal droog word voordat jy die koekies tussen lae waspapier in 'n blik pak.

9. Sjokoladeverrassings

Maak: omtrent 50
Bereidingstyd: 20 minute
Baktyd: 10-12 minute
Oondtemperatuur: 180 °C

135 ml (125 g) sagte botter
250 ml (295 g) suiker
1 groot eier
375 ml (205 g) koekmeel
10 ml bakpoeier
100 g pekanneute, gekap
250 g M&M- of Mini Astro sjokoladebolletjies

1 Klop die botter en suiker saam. Klits dan die eier by.

2 Sif die droë bestanddele saam en meng dit by die geklopte mengsel in. Roer die neute en daarna die sjokoladebolletjies by.

3 Skep teelepels vol van die mengsel op gesmeerde en gevoerde bakplate. Bak dit vir 10 tot 12 minute in 'n verhitte oond. Laat die koekies op die bakplate afkoel voordat jy dit van die papier afhaal en in 'n blik bêre.

10.Kaasbeskuitjies met gerookte paprika

Maak: omtrent 30
Bereidingstyd: 25 minute
Baktyd: 10 minute
Oondtemperatuur: 180 °C

410 ml (225 g) koekmeel
3-5 ml gerookte paprika
195 ml (180 g) botter
560 ml (225 g) beleë cheddarkaas, gerasper

1 Voeg die paprika en 'n knippie sout by die meel. Vryf die botter in en roer dan die gerasperde kaas by. Knie die mengsel totdat dit 'n sagte deeg vorm.

2 Rol die deeg dun uit op 'n oppervlak wat liggies met meel bestrooi is. Gebruik 'n koekiedrukker om vorms uit te druk. Bak dit in 'n verhitte oond vir 10 minute of tot goudbruin. Laat die beskuitjies vir 'n paar minute op die bakplate afkoel voor jy dit op 'n draadrakkie pak om heeltemal af te koel.

11.Suurlemoen en grenadellalaagkoekies

Maak: omtrent 40
Bereidingstyd: 45 minute
Baktyd: 10 minute
Oondtemperatuur: 180 °C

250 ml (230 g) botter
125 ml (65 g) versiersuiker
15 ml gerasperde suurlemoenskil
5 ml vanieljegeursel
335 ml (180 g) koekmeel
165 ml (95 g) mielieblom bruinsuiker om oor te strooi

VULSEL
30 ml grenadellapulp
65 ml (60 g) sagte botter
200 ml (105 g) versiersuiker, gesif

1 Klop die botter en versiersuiker saam tot lig. Klop die suurlemoenskil en vanieljegeursel by. Roer die meel en 'n knippie sout by tot 'n sagte deeg vorm.

2 Gooi die bruinsuiker in 'n mengbak. Rol die deeg in klein bolletjies en laat val elkeen in die suiker en draai dit sodat dit oraloor bedek is. Pak die bolletjies op 'n gesmeerde en gevoerde bakplaat, met genoeg spasie tussenin.

3 Bak dit in 'n verhitte oond vir omtrent 10 tot 12 minute of totdat dit 'n liggoue kleur kry. Laat dit op 'n draadrakkie heeltemal afkoel.

4 Druk die grenadellapulp deur 'n sif om van die pitjies ontslae te raak. Klop al die bestanddele saam tot goed gemeng. Gebruik 'n spuitsak en spuit van die vulsel op die plat kant van die helfte van die koekies. Druk die res van die koekies bo-op vas. Sit dit in die yskas totdat dit geëet word.

12.Amandeldriehoekies

Maak: omtrent 30
Bereidingstyd: 30 minute
Baktyd: 10 minute
Oondtemperatuur: 180 °C

300 ml (165 g) koekmeel
65 ml (55 g) strooisuiker
135 ml (125 g) koue botter
1 ml amandelgeursel
125 ml (50 g) gemaalde amandels
1 groot eiergeel

VERSIERSEL
250 ml (130 g) versiersuiker, gesif koskleursel in die kleure van jou keuse.

1 Meng die meel en suiker saam in 'n mengbak of voedselverwerker. Voeg die botter by en vryf of pols dit totdat die mengsel soos droë broodkrummels lyk. Meng die amandelgeursel, fyn amandels en eiergeel by.

2 Maak 'n bol met die mengsel en bedek dit met kleefplastiek. Sit dit vir 30 minute in die yskas.

3 Rol die deeg tussen twee velle waspapier uit tot 'n dikte van 5 mm. Gebruik 'n ravioli snyer of messie en sny die deeg in driehoekies. Lig die vormpies versigtig en pak dit op 'n gesmeerde en gevoerde bakplaat. Bak dit in 'n verhitte oond vir 10 tot 12 minute of tot goudbruin.

4 Versiersel Meng 'n bietjie warm water in die versiersuiker en maak 'n glansversiersel. Verdeel dit in twee of drie verskillende bakkies en kleur dit met die koskleursel. Versier die driehoekies met die versiersel.