

## **Koeksister Help.**

Hoe om koeksisters te sny en te bak.

Smeer 'n deegplank en rolstok liggies met kookolie. (Moenie met meel bestuif nie, want dan skuim die kookolie wanneer jy die koeksisters gaarmaak.)

Rol deeg 6 - 7 mm dik uit.

Sny in stroke, 1 cm breed en 8 cm lank as jy gevlegte koeksisters wil bak.

Sny in stroke, 1 cm breed en 15 cm lank as jy gerolde koeksisters wil maak.

Vleg drie stroke en druk punte goed vas, of neem 'n strook en rot die punte in die teenoorgestelde rigting soos 'n mens 'n koord sal rol. Hou in die lug en druk die twee punte goed aanmekaar. Die deeg sal vanself oprol.

Bedek rou deeg en koeksisters met 'n klam doek sodat dit nie uitdroog nie.

Gooi 'n middelslag-kastrol half vol kookolie en verhit olie oor matige hitte tot warm.

Plaas 4-6 koeksisters op 'n keer daarin en braai hulle eers aan die een kant en dan aan die ander kant tot bruin.

Die olie moet nie te warm wees nie, want dan verbruin die koeksisters te vinnig en lyk hulle van buite gaar, maar is binne-in nog rou.

Skep een koeksister op 'n keer met 'n gleuflepel uit die warm olie en dompel dit dadelik in die stroop. Druk die koeksister met 'n aartappelfyndrukker onder die stroop en hou 'n paar tellings onder sodat die stroop kan deurtrek. 'n Mens kan dit sien gebeur. Skep koeksister met 'n dreineer spaan uit en plaas op 'n draadrak wat in 'n blykskinkbord of koekiepan geplaas is sodat oortollige stroop kan afdrup.

Verkoel koeksisters in koelkas voor opdiening. Of vries.

**phantocomp**