

## **Koeksistervingers.**

'n Ander slim plan met koeksisters wat u gerus op die proef kan stel. U ken die apparaatjie wat aan 'n gewone vleismeul kan skroef vir die maak van kleinkoekies? Die ronde opening kan 'n bietjie groter oopgemaak word en dan draai u die koeksisterdeeg deur die vleismeul en speel sommer gou-gou met die werkie klaar. Vergroot gerus die resep na behoefte.

### **Maak**

2 koppies meelblom  
1 teelepel sout  
koue water

7 hoogvol teelepels bakpoeier  
125 gram margarien

### Stroop:

9 koppies suiker  
1 eetlepel gemmer  
1/4 teelepel sout

5 koppies water  
1 eetlepel kremetart

### Metode

- 1.) Sif die droë bestanddele saam.
- 2.) Vryf die margarien met vingerpunte in totdat mengsel soos fyn meliemeel lyk.
- 3.) Maak met koue water aan tot 'n stywe deeg.
- 4.) Maak dit goed toe en laat oornag staan.
- 5.) Stroop: Kook alles goed saam, laat koud word en verkoel oornag in koelkas.
- 6.) Die volgende oggend plaas u stukke koeksisterdeeg in die vleismeul en draai dit deur die ronde opening.
- 7.) Sny in vingers van sowat 7 cm (3 dm) lank, braai goudbruin in warm olie en plaas dadelik in yskoue stroop.

### Opdienings voorstel:

[phantocomp](http://phantocomp.com)