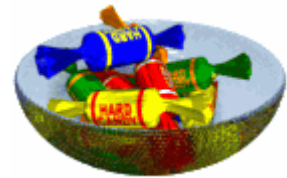


Lekkergoed



Want more recipes? Go to www.eposvriende.com

Neute Lekkers	- 3 -
Sjokolade Fudge.....	- 3 -
Ina Se Fudge-Blokkies	- 3 -
Beskuitjie-Fudge	- 4 -
Ongekookte Fudge	- 4 -
Mikrogolf 'Popcorn' Karamelstroop.....	- 4 -
Coconut Clusters.....	- 5 -
Fudge.....	- 5 -
Reenboog Jellie Sweets.....	- 6 -
Maklike Vinnige Goedkoop Groen Harde Fudge (Baie Lekker Om Voor Die Tv Te Sit En Suig...)	- 6 -
Fudge Fridge Cake (Koekoes)	- 7 -
Malva Lekkers (Annetjie Se Resep)	- 7 -
Klapperys	- 8 -
Neute Lekkers	- 8 -
Sjokolade / Mellow Crispies (Maak 40 Blokke).....	- 8 -
Sjokoladeblokkies	- 9 -
Nutty Wonders	- 9 -
Smulstafies (12 Stafies)	- 9 -
Fudge (Mikrogolfoond)	- 10 -
Kersiegenot	- 10 -
Beskuitjie Fudge	- 11 -
Sjokolade Krakeling.....	- 11 -
Fudge In Mikrogolf Oond.....	- 12 -
Mikrogolf 'Popcorn' Karamelstroop.....	- 12 -

Neute Lekkers

150 G Sjokolade Blok

100 G Neute - Gekap (Pekaneute)

Ekstra: 50 G Wit Sjokolade

Smelt Sjokolade En Meng Neute By.

Skep Teelepels Vol Op 'N Gesmeerde Bakplaat En Laat Stol.

Smelt Wit Sjokolade En Drup Oor Neute/Sjokolade Vir Versiering.

Bêre In Lugdigte Houer.

Wenk: Amandelneute, Grondbone En Sultanas Asook Cashewneute Kan

Gebruik Word. Kap Die Neute In 'N Voedsel Verwerker Maar Pas Op Vir

Te Fyn.

Sjokolade Fudge

Bestanddele: 2 E Kakao, 250 G Margarien, 500 G Versiersuiker, 1 T

Vanilla Geursel, 1 Pakkie Marie Beskuitjies, 1 Eier.

Metode: Krummel Beskuitjies En Hou Eenkant. Klits Eier En Geursel

Saam. Smelt Margarien Oor Lae Hitte. Voeg Kakao, Versiersuiker,

Geklitste Eier By. Verwyder Kastrol Van Hitte En Voeg Gekrummelde

Beskuitjies By. Gooi In Gesmeerde Bak, Laat Koud Word Sny In Blokkies

En Geniet.

Ina Se Fudge-Blokkies

2 Pakkies Tennis-Beskuitjies, Fyn. 200g (250ml) Sagte Botter, 1 Blik
Gekookte Kondensmelk Of Caramel Treat, 5ml Fyn Kitskoffiepoer, 10ml
Vanieljegeursel, 500g Versiersuiker, Gesif.

Klop Botter En Kondensmelk Saam. Los Koffiepoer In Vanielje Op En

Roer By. Sif Versiersuiker Bietjies-Bietjies Oor En Roer Elke Keer In.

Roer Beskuitjiekrummels By. Skep In 'N Gesmeerde, Gevoerde Pannetjie,

Bedek Met Kleefplastiek En Plaas In Koelkas Tot Styf. Keer Uit En Sny In

Blokkies.

Beskuitjie-Fudge

200g Marie-Beskuitjies, 250g Botter, Gesmelt 500g Versiersuiker, 30g (75ml) Kakao, 1 Eier.

Rol Beskuitjies Fyn. Roer Botter, Suiker En Kakao Oor Matige Hitte Tot Glad. Klop Eier Vinnig By. Verwyder Van Hitte, Roer Krummels By En Skep In Gesmeerde Pan. Laat Afkoel En Sny In Blokkies Wanneer Styf. Bewaar In Koelkas. Lewer Sowat 60.

Ongekookte Fudge

600g Beskuitjies, Fyngemaak, 500g Versiersuiker, 380g Karamelkondensmelk, 500g Margarien, Gesmelt, 10ml Vanielje. Smeer Bakplaat Van 27x39cm.

Meng Krummels En Versiersuiker. Klits Kondensmelk Tot Glad. Klits Margarien En Vanielje By Tot Gemeng. Voeg Bietjie Vir Bietjie By Krummels En Druk Vas In Bakplaat. Plaas In Koelkas Om Hard Te Word, Sny In Blokkies En Bêre In Lugdigte Houer In Koelkas. Lewer Sowat 60.

Mikrogolf 'Popcorn' Karamelstroop

250 Ml Suiker (1 K)
62,5 Ml Water (1/4 K)
12.5 Stork Margarien (1 E)
2 Ml Kremetart (Knippie)
5 Ml Karamellessens (1 T)
2 Ml Sout (Knippie)
2.5 Ml Asyn (1/2 T)

Kook Vir 7 Minute Saam In Mikrogolf Op Hoog, Roer 'N Paar Keer. Gooi Karamellessens In.

Roer Springmielies By Sous In

Coconut Clusters

2 Koppies	Suiker
½ Koppie	Melk
125g	Botter
½ Koppie	Kakao

- Gooi Bogemelde In Kastrol, Smelt & Kook Vir 5 Minute;
- Haal Van Plaat Af;
- Gooi 1tl Vanilje By;
- Gooi 3 Koppies Oats By;
- Gooi 1 Koppie Klapper By;

Roer En Maak Bollejies

Fudge

1-1/2 Cups Sugar
1/2 Cup Butter (1 Stick)
1 (5 Oz.) Can Evaporated Milk (Approx 2/3 Cup)
1 (7 Oz.) Jar Marshmallow Crème
2 Cups Semi-Sweet Chocolate Chips
1 Tbsp. Vanilla
2 Cups Chopped Nuts

Butter (Or Line With Parchment Paper) A 9x9x2 Pan. Heat Sugar, Butter, Milk, And Marshmallow Crème In A Heavy 3 Qt. Pan Over Medium Heat And Bring To Rolling Boil, Stirring Constantly. Allow Mixture To Boil 5 Minutes While Stirring. At The End Of The 5 Minutes, Add Chocolate Chips And Stir Until Mixed. Remove From Heat And Add Vanilla And Nuts, Stir Until Mixed. Pour Into Lined Or Buttered Pan And Cool Overnight. Cut Into Squares.

Reenboog Jellie Sweets

2 Blikkies Kondensmelk
160ml Gelatine (2/3 Kop)
5 Pkt Jelly (Verskillende Kleure)
Kookwater

Meng Die Kondensmelk Met 1 En $\frac{3}{4}$ Kop Kookwater.
Voeg Die Gelatine By 1 En $\frac{3}{4}$ Kop Kookwater. Meng Tot Opgelos En Voeg
Dan By Die Kondensmelk Mengsel.

Plaas Elke Pakkie Jellie In Aparte Bakke Voeg Hierby 4 Teelepels
Gelatine En Voeg Net 300ml Kookwater By Elk. Roer Tot Opgelos.

Gebruik 33x22cm Bak (Pyrex Werk Goed) En Gooi Die Eerste Jellie
Hierin. Plaas In Yskas. Sal Stol Binne 5 Min. Gooi Dan Die Wit
Kondensmelk (‘N Kwart Van Die Mengsel) In ‘N Dun Lagie Boor Die
Gestolde Jellie Laag. Laat Stol. Hou Aan Met Die Lagies Tot Jy 4
Kondensmelk En 5jellie Lae Het.

Laat Stol Vir 30min. Sny Dan Dit In Blokkies.

Maklike Vinnige Goedkoop Groen Harde Fudge (Baie Lekker Om Voor Die Tv Te Sit En Suig...)

1 K Melk
1 K Wit Suiker
2 Ml Groen Kleursel
2 Ml Mint Geursel

Kook Melk En Suiker Stadig Saam Tot Net Voor Hardebal-Stadium,
Moenie Laat Aanbrand Nie, Roer Aanhoudend.
Gooi Geur- En Kleursel In En Roer Vinnig Met ‘N Houtlepel.
Gooi Dadelik In Gesmeerde Plat Bak En Sny In Blokkies - Dit Word Baie
Vinnig Hard.

Fudge Fridge Cake (Koekoes)

225g Butter
1 Egg, Beaten
450g Icing Sugar
2t Cocoa
1t Vanilla
1 Pkt Crushed Marie Biscuits

Melt Butter.
Remove From Heat And Stir In Egg.
Add Icing Sugar, Cocoa Vanilla And Biscuits.
Mix Well.
Spread On Tin Lined With Greaseproof Paper.
Put In Refrigerator To Set.
Cut Into Squares.

Malva Lekkers (Annetjie Se Resep)

2 K Suiker
1 Eierwit
Knippie Sout
1t Vanielje
60ml Gelatien
60ml Kouewater
250ml Kookwater
Meng Gelatien Eers Met Koue Water Dan Met Kookwater.

Gooi Gelatien Mengsel By Suikermengsel En Klop 20min Met Elektriese Klitser Op Vinnige Spoed.
Gooi Uit Op Gesmeerde Pan.
Los In Yskas Vir 10min.
Sny En Rol In Geroosterde Klapper.

(Strooi Kapper Uit Op `N Pan Maak Bruin In Die Oond)

Klapperys

Vinnig En Maklik.

390 G Blik Kondensmelk

500 G Pak Versiersuiker

400 G (5 X 250 Ml) Klapper

5 Ml Vanilla Geursel

Pienk Voedsel Kleursel

1. Meng Eerste 4 Bestanddele Goed Saam (Mengsel Sal Baie Styf Wees).
2. Deel Mengsel In Twee En Meng In Een Mengsel Die Voedselkleursel. Skep Eers Die Wit Mengsel In 'N Gesmeerde Bakplaat En Maak Mooi Gelyk - Druk Effens Vas. Skep Dan Die Pienk Mengsel Bo-Op Die Wit Mengsel En Maak Ook Gelyk - Druk Ook Effens Vas.
3. Plaas In Yskas Om Te Stol. Sny In Klein Blokkies En Bêre In Lugdigte Houer.

Neute Lekkers

150 G Sjokolade Blok

100 G Neute - Gekap (Pekaneute)

Ekstra: 50 G Wit Sjokolade

Smelt Sjokolade En Meng Neute By.

Skep Teelepels Vol Op 'N Gesmeerde Bakplaat En Laat Stol.

Smelt Wit Sjokolade En Drup Oor Neute/Sjokolade Vir Versiering.

Bêre In Lugdigte Houer.

Wenk: Amandelneute, Grondbone En Sultanas Asook Cashewneute Kan Gebruik Word. Kap Die Neute In 'N Voedsel Verwerker Maar Pas Op Vir Te Fyn.

Sjokolade / Mellow Crispies (Maak 40 Blokke)

125 G Margarien Of Botter

350 G Houer Rice Crispies

500 G Marshmallows

2 X 200 G Blok Sjokolade

1. Plaas Margarien In Kastrol En Smelt. Voeg By Marshmallows En Roer Tot Amper Opgelos/Gesmelt.
2. Voeg By Rice Crispies En Meng Goed Deur Tot Alle Crispies Bedek Is. Giet Uit In 'N Gesmeerde Rolkoekpan En Druk Goed Vas.
3. Smelt Sjokolade En Smeer Oor Crispies Mengsel. Laat Stol. Laat Die Hele Mengsel Stol Vir ±1 Uur En Sny Dan In Blokke
Wenk: Moenie Te Lank Los Om Te Stol Nie Anders Is Dit Te Hard. Om Deur Te Sny.

Sjokoladeblokkies

Smelt 250 G Botter Of Margarien In 'N Groterige Kastrol. Sodra Dit Gesmelt Is Gooi 2 Eetlepels Kakao Daarby En Roer Dit En Daarna Gooi Jy 500g Versiersuiker Ook By En Roer. Klits 2 Eiers (Sommer Met 'N Vurk) En Gooi 'N Knippie Sout Daarby En Meng Dit Nou Met Die Botter/Kakao/Versiersuiker Mengsel. Hierdie Moet Vinnig Geroer Word Totdat Dit 'N Gladde Mengsel Is. Gou 5ml Vanielje-Geursel By. Breek 1 En 'N Half Pak Mariebeskuitjies In Klein Stukkies En Roer Dit Nou By Die Sjokolademengsel, Skep Dit In 'N Plat Langwerpige Glasbak En Druk Dit Vas In Die Bak En Bêre Dit In Die Yskas Sodat Dit Kan Koud En Hard Word. Wanneer Dit Hard Is, Sny Jy Dit In Blokkies.

Nutty Wonders

¼ Pd Botter
2 Eetlepels Suiker
1 Teelepel Vanilla
1 Koppie Meel
1 Koppie Neute
1. Meng Alles Saam
2. Rol Bolletjies
3. Bak By 160°C Vir 20 Minute
4. Laat Afkoel En Rol In Versiersuiker

Smulstafies (12 Stafies)

125 Ml Volkoringmeel 250 Ml Hawermout
1 Ml Koeksoda 125 Ml Klapper
125 Ml Bruin Suiker 250 Ml Pitlose Rosyne
150 G Margarien, Gesmelt 15 Ml Heuning
Voorverhit Oond Tot 180oc. Smeer Die Bakplaat.
Meng Die Volkoringmeel, Hawermout, Koeksoda, Klapper, Bruin Suiker En Pitlose Rosyne Saam In 'N Groot Mengbak.
Meng Die Gesmelte Margarien En Heuning Saam In 'N Aparte Bak. Roer Goed.
Voeg Margarien-Heuningmengsel By Die Droë Bestanddele En Meng Deeglik Met 'N Houtlepel.
Druk Die Mengsel Eweredig Vas Op Die Bakplaat. Bak 20 Minute Lank Tot Goudbruin.
Sny In Stafies Terwyl Nog Warm.
Laat Heeltemal Afkoel.

Fudge (Mikrogolfoond)

1 Blik Kondensmelk
2 K Strooisuiker
125 G Margarien/Botter
1 T Vanielje Essens

Metode:

Voeg Kondensmelk, Strooisuiker En Margarien Saam In 'N Groot Glasbak
(± 15cm

Hoog).

Kook Op Hoog Vir 2 Minute.

Haal Uit; Roer Goed En Plaas Terug Vir 8 Minute Op Hoog.

Haal Uit; Voeg 1 T Vanielje Essens By. Roer Goed.

Gooi In 'N Gesmeerde Pan. Laat Staan Vir 2 Minute.

Sny In Blokkies En Geniet!

Kersiegenot

3 Eierwitte
2½ K Versiersuiker
1 1/3 K Margarine
2 Pakkies Mariebeskuitjies
1 ¼ K Glanskersies
2 ½ K Klapper
5 Ml Vanilla

Klits Eierwitte Tot Styf. Sif Versiersuiker En Klits By Eierwitte. Smelt Botter. Breek Beskuitjies Fyn. Sny Glanskersies In Kwarte. Meng Botter, Beskuitjies, Glanskersies, Klapper En Vanilla Goed Met Eierwitmengsel. Druk In Pan, Verkil En Sny. (5 Dosyn)

Beskuitjie Fudge

1 X 200g Marie Beskuitjies/Tennis Beskuitjies In Stukkies Gebreek
1 X 250g Margarien
1 Eier
Sif Saam: 75ml Kakao
500g Versiersuiker
1 Handvol Amandels
1 Dop Kahlua

Metode:

Smelt Margarien. Voeg Kakao En Versiersuiker By. Roer. Klits Eiers Baie Vinnig By. Haal Van Stoof Af. Roer Kahlua By. Voeg Koekies En Amandels By. Laat Stol 'N Rukkie In Yskas.
Rol In Rolletjies In Waspapier. Laat Stol. Sny In Skyfies En Bedien Saam Met Koffie. Hou In Yskas.

Sjokolade Krakeling

2 E Kakao
2 K Suiker
1 T Essens
½ K Melk
125 G Botter
2 K Oats
1 K Klapper
Sit Neute, Kers, Ens By (Opsioneel)

Gooi 1st 5 Bestanddele Bymekaar
Sit In Mikrogolf Smelt & Roer Kort-Kort
As Dit Kook - Kook Vir 5 Minute
Gooi Res By En Meng

Skep Op Waspapier Telepels Vol.

Fudge In Mikrogolf Oond

1 Bik Kondensmelk
1 Blik Kookwater
3 Eetlepelsvol Goue Stroop
6 Koppies Suiker
1 Koppie Koekmeel
1 Eetlepelvol Asyn
250 Gram Wit Margerien (Wooden Spoon)
1/2 ('N Halwe) Teelepelvol Cream Of Tartar
1 Teelepelvol Vanilla Essence
Meng Alles Behalwe Cream Of Tartar En Vanilla.
Kook Alles Op Hoog In Mikrogolf Oond
Kook Vir 8 Minute
Roer Goed
Kook Vir 6 Minute
Roer 1/2 Teelepelvol Cream Of Tartar In Bietjie Water Opgelos By.
Kook Vir Nog 20 Minute.
Roer Goed En Voeg Vanilla By En Klop Flink Tot Dik.
Gooi In Gesmeerde 30 By 45 Cm Pan Uit.Koel Af En Sny In Blokkies.

Mikrogolf 'Popcorn' Karamelstroop

250 Ml Suiker (1 K)
62,5 Ml Water (1/4 K)
12.5 Stork Margarien (1 E)
2 Ml Kremetart (Knippie)
5 Ml Karamellessens (1 T)
2 Ml Sout (Knippie)
2.5 Ml Asyn (1/2 T)

Kook Vir 7 Minute Saam In Mikrogolf Op Hoog, Roer 'N Paar Keer. Gooi Karamellessens In.

Roer Springmielies By Sous In

Want more recipes? Go to www.eposvriende.com