

# VIR DIE SOETTAND VIR DIE SOETTAND



'n Versameling van 'n ietsie van alles wat soet is.  
Nie aan te beveel vir diegene wat die skaal dophou nie.

## INHOUDSOPGAWE:



|   |    |   |    |
|---|----|---|----|
| AARTAPPEL-KOEKSISTERS .....               | 14 | MAASKAAS ROOMYS .....                         | 12 |
| AMANDELNOUGAT .....                       | 16 | MAKLIKE TRUFFELS .....                        | 23 |
| APPELKOOS AMANDEL VIERKANTE .....         | 14 | MALVA LEKKER ROOMYS .....                     | 11 |
| APPELKOOS LEKKERS .....                   | 8  | MALVALEKKERS .....                            | 23 |
| APPELKOOSBALLETTJIES MET KLAPPER .....    | 8  | MALVALEKKERTE SJOKOLADE- BALLETTJIES .....    | 13 |
| BAKLAVA .....                             | 25 | MEBOS .....                                   | 19 |
| BORSPLAAT MET GOUESTROOP .....            | 5  | MELKTOFFIE .....                              | 5  |
| BORSSUIKER KLONTJIES (Barley Sugar) ..... | 18 | MILKYBAR BALLETTJIES .....                    | 17 |
| BOTTERKARAMEL (Butterscoth) .....         | 19 | MINT LEKKERGOED .....                         | 25 |
| BRANDEWYNHAPPIES .....                    | 13 | NOGA .....                                    | 21 |
| BRUINTJIES .....                          | 21 | NOUGAT MET HEUNING .....                      | 8  |
| CRUNCHIES .....                           | 24 | NOUGAT-ROOMYS .....                           | 12 |
| DADELROLLETTJIES .....                    | 13 | ONGEBAKTE BRANDEWYN EN KAKAO STAFIES .....    | 15 |
| DRUIWE ROOMYS .....                       | 11 | ONGEKOOKTE MELKPOEIER LEKKERS .....           | 3  |
| FUDGE .....                               | 6  | ONTBYTSTAFIES .....                           | 10 |
| FUDGE MET ROOM .....                      | 7  | ONWEERSTAANBARE SJOKOLADEBRUINTJIES .....     | 15 |
| GRONDBOONTJIE KLONTJIES .....             | 21 | PAASFEESBLOKKIES .....                        | 19 |
| GRONBONE LEKKERS MET HEUNING .....        | 3  | PEPERMENT LEKKERS .....                       | 5  |
| HASELNEUTMAKROLLETTJIES .....             | 18 | PISTACHIO-TOFFIES .....                       | 13 |
| HEUNINGBOSLEKKERS .....                   | 6  | PYNAPPEL EN KLAPPER BLOKKIES .....            | 4  |
| JAPTRAP SJOKOLADEBALLETTJIES .....        | 16 | ROCKY ROAD .....                              | 8  |
| JELLIE LEKKERS .....                      | 3  | SALIGE SUURLEMOENDROOMPIES .....              | 24 |
| JOEP-JOEPS .....                          | 5  | SHERBET .....                                 | 3  |
| KARAMEL SJOKOLADE SKYWE .....             | 21 | SJOKOLADE MELLOW CRISPIES .....               | 7  |
| KARAMELBLOKKIES .....                     | 20 | SJOKOLADE BRANDEWYNBALLETTJIES .....          | 4  |
| KARAMEL-EN-SULTANA-BOLLETTJIES .....      | 12 | SJOKOLADE EN KERSIE SKYWE .....               | 10 |
| KERSIE EN NEUTE FUDGE .....               | 4  | SJOKOLADE FUDGE .....                         | 4  |
| KERSIE NEUTE YSKASBLOKKIES .....          | 24 | SJOKOLADE HOPIES .....                        | 9  |
| KERSIEBLOKKIES .....                      | 23 | SJOKOLADE MALVALEKKERBALLETTJIES .....        | 7  |
| KITS GEMMER TRUFFELS .....                | 10 | SJOKOLADE PEPPERMENT ROOMPIES .....           | 16 |
| KLAPPERBOLLAS .....                       | 17 | SJOKOLADE ROOMYS .....                        | 11 |
| KLAPPERYS .....                           | 24 | SJOKOLADEBLOKKIES .....                       | 14 |
| KOEKSISTERS .....                         | 22 | SJOKOLADEBRUINTJIES MET GEMMER EN NEUTE ..... | 19 |
| KOFFIE FUDGE .....                        | 6  | SJOKOLADE-EN-NEUTSKYWE .....                  | 15 |
| KOFFIE-EN-NEUTE-FUDGEBLOKKIES .....       | 17 | SJOKOLADE-KERSIEFUDGE .....                   | 9  |
| KONDENSEMELK ROOMYS .....                 | 11 | SKUIMPIES .....                               | 7  |
| KRAAKLEKKERS .....                        | 8  | SMULSTAFIES .....                             | 20 |
| KRAKERIGE SJOKOLADE STAFIES .....         | 12 | SPESERY NEUTE .....                           | 6  |
| LEKKERGOED KIERIES .....                  | 25 | SPRINGMIELIE BALLE .....                      | 17 |
|   |    | STROOP POFFERTJIES .....                      | 23 |
|   |    | SUIGSTOKKIES .....                            | 5  |
|   |    | SUURKLONTJIES .....                           | 6  |
|   |    | SUURLEMOEN BLOKKIES .....                     | 13 |
|   |    | SUURLEMOEN JELLIELEKKERS .....                | 20 |
|   |    | TAMALETJIE .....                              | 8  |
|   |    | TOFFIE APPELS .....                           | 15 |
|   |    | TOFFIE KRISPIES .....                         | 18 |
|   |    | TOFFIE MET ROOM EN SJOKOLADE .....            | 3  |
|   |    | TOFFIEBRUINTJIES .....                        | 11 |
|   |    | TOFFIES .....                                 | 18 |
|   |    | TOFFIES MET GRONDBONE .....                   | 3  |
|   |    | TROPIESE VLASKYWE .....                       | 22 |
|   |    | TURKSE LEKKERS (Turkish Delight) .....        | 21 |
|   |    | VINNIGE SJOKOLADE FUDGE .....                 | 7  |
|   |    | YSTERVARKIES .....                            | 18 |

## SHERBET

4x250ml versiersuiker  
35g koeksoda

28g wynsteensuur

Sif al die bestanddele driemaal saam. Skep in klein plastieksakkies met 'n strooitjie.

## JELLIE LEKKERS

45ml gelatien  
2x 250ml suiker  
60ml lemoensap  
geel kleursel

125ml koue water  
125ml kookwater  
45ml suurlemoensap  
versiersuiker

Week gelatien in koue water. Meng suiker en water en kook saam. Voeg gelatien by suikermengsel en kook vir 10 minute. Voeg lemoen en suurlemoensap en kleursel by. Gooi in pan wat met koue water uitgespoel is en laat om te stol. Sny in blokkies en rol in versiersuiker.

## ONGEKOOKTE MELKPOEIERLEKKERS

2x 250ml melkpoeier  
60ml water  
250ml klapper

250ml versiersuiker  
10ml vanielje essens

Meng al die bestanddele behalwe die klapper tot 'n stywe mengsel. Voeg meer water by indien nodig. Rol balletjies met die hand, rol in klapper en laat vir 1 uur staan.

## TOFFIES MET GRONDBONE

170ml ongesoute, gaar grondbone  
125ml water  
knippie sout

625ml suiker  
12.5ml asyn  
3ml vanielje-essens

Vryf die doppe van die grondbontjies af en kap twee derdes daarvan grof. Meng suiker, water, asyn en sout in 'n swaar kastrol en roer oor lae hitte totdat die suiker opgelos is. Verhoog die temperatuur 'n bietjie en bring tot kookpunt. Kook sonder om te roer totdat die hardekraak stadium bereik is. Verwyder van die hitte en voeg die vanielje-essens by. Gooi helfte van die mengsel in 'n gesmeerde bakplaat en sprinkel gekapte grondbone oor. Gooi die res van die mengsel oor. Sprinkel heel grondbone bo-oor en breek in stukke wanneer kook. Pak weg in lugdigte houër.

## GRONDBONELEKKERS MET HEUNING

30ml botter  
125ml heuning  
250ml grondbone  
5ml vanielje-essens

375ml suiker  
125ml water  
1ml koeksoda

Smelt die botter in 'n kastrol, voeg die suiker, heuning en water by en roer tot opgelos. Bring tot kookpunt. Kook sonder om te roer tot ligtekraakstadium. Verwyder van hitteder en roer grondbone, koeksoda en essens by. Gooi in 'n gesmeerde plat pan. Merk vierkante as dit effens afgekoel het en breek in stukke wanneer koud.

## TOFFIE MET ROOM EN SJOKOLADE

15ml gouestroop  
15ml botter  
425ml bruinsuiker

250ml room  
15ml gerasperde sjokolade  
5ml suurlemoensap

Meng stroop, room, botter en sjokolade in kastrol en roer oor lae hitte totdat die botter gesmelt is. Voeg bruinsuiker en suurlemoensap by en roer tot opgelos. Kook mengsel vir 30 minute. Roer gedurig. Gooi uit in gesmeerde pan en merk vierkante voordat mengsel verhard.

## PYNAPPEL-EN-KLAPPER-BLOKKIES

125g botter  
2 eiers  
2,5ml vanielje  
2,5ml bakpoeier  
187ml klapper

250ml bruinsuiker  
440g blik fyn pynappels  
250ml koekmeel  
knypie sout

Stel oond op 180C. Room botter en suiker. Klits eiers, pynappel en vanielje by. Sif meel, bakpoeier en sout. Roer meelmengsel by bottermengsel en roer klapper by. Skep in gesmeerde vierkantige koekpan en bak vir 30 minute. Laat effens afkoel en sny in blokkies. Sit loutwarm saam met vars vrugte en roomys voor. Lewer ongeveer 24 blokkies.

## SJOKOLADEFUDGE

125ml room  
30ml kakaopoeier, gesif

450g witsuiker  
45ml gouestroop

Smeer 'n groot broodpan met botter en voer uit met gesmeerde botterpapier. Plaas al die bestanddele in 'n mediumgroot swaarboompan en roer oor lae hitte tot die suiker opgelos en die kakao goed gemeng is. Was die suikerkristalle met 'n nat deegkwassie van die kante van die pan af. Kook sowat 5 minute en roer af en toe tot die sagtebalstadium 'n bietjie van die mengsel sal 'n sagte bal vorm as dit in yswater gegooi word. Verwyder van die hitte en klop nog 3 minute met 'n houtlepel of tot die mengsel net begin stol aan die kante van die kastrol en nog 'n effense glans het. Gooi in die voorbereide broodpan. Sny in vierkante sodra dit begin stol. Bewaar in 'n lugdigte houder. Maak sowat 24 blokkies.

## SJOKOLADE-BRANDEWYN BALLETTJES

500g donker sjokolade (Bourneville)  
125ml room  
gekapte neute

100ml brandewyn  
kakaopoeier

Breek sjokolade in blokkies. Plaas saam met die brandewyn in 'n bakkie in 'n groter houder met kokende water. Bedek met 'n handdoek, en laat sowat 'n halfuur staan om te smelt. Klop die room tot dit begin verdik. Voeg by die sjokolade en brandewyn, en klits die mengsel tot al die bestanddele goed gemeng is. Indien nodig, voeg nog brandewyn na smaak by. Skep in 'n vlak bak en laat stol in die yskas. Skep met 'n teelepel uit en vorm in balletjies. Rol in kakao of gekapte neute. Sjokolade-vormpies kan ook gebruik word.

## KERSIE-EN-NEUTE-FUDGE

900g suiker  
250ml water  
397g blik gekondenseerde melk  
80g neute, gekap  
5ml vanielje-essens

100g botter of margarien  
25ml gouestroop  
80g kersies, gekap  
10ml asyn

Plaas die suiker, botter, water en gouestroop in 'n swaarboomkastrol. Moenie roer nie, maar verhit oor lae hitte tot die suiker opgelos het. Voeg die gekondenseerde melk by en verhit tot kookpunt. Kook sowat 25 minute terwyl jy die mengsel gereeld roer. Haal van hitte af sodra die sagtebal stadium bereik is. (Die mengsel moet 'n sagte balletjie vorm as dit in koue water gesit word.) Voeg die kersies, neute, asyn en vanieljegeursel by. Klop tot die mengsel dik is en aan die kante begin stol. Gooi in 'n bak wat liggies met botter gesmeer is. Laat stol en sny in blokkies.

**Ek probeer om nie te ver vorentoe of agtertoe te kyk nie  
MAAR ek kyk altyd op.**

## PEPERMENTLEKKERS

450g versiersuiker  
1 eetlepel water  
ekstra versiersuiker (gesif) - vir hantering.

1 eierwit  
2-3 druppels pepermentolie

Sif versiersuiker in mengbak, voeg geklopte eierwit en water by. Werk deur tot 'n gladde pasta en geur met pepermentolie. Voeg geursel baie versigtig by, want dit is baie sterk. Sprinkel gesifte versiersuiker op deegplank of ander werkoppervlak. Keer mengsel daarop uit en knie tot glad. Rol uit en sny ronde lekkers uit met 'n koekafdrukkertjie of omgekeerde kelkie. Sit lekkers op waspapier of aluminiumblad en laat oornag in 'n warm kamer staan om droog te word. Bêre in lugdigte blik.

## SUIGSTOKKIES

5ml van een van die volgende (pepermentessens en groen kleursel) of (suurlemoenessens en geel kleursel) of (framboos essens en rooikleursel)

4x 250ml suiker  
1.5ml kremetart

250ml water

Los suiker in water op oor lae hitte en bring tot kookpunt. Plaas die deksel op sodat al die suikerkorrels langs die kant van die kastrol kan smelt. Sodra kristalle opgelos is, los kremetart in 'n paar druppels koue water op en voeg by. Kook tot ligtekraakstadium. Gooi mengsel in gesmeerde pan. Druk 'n mes langs die kant in en sodra dit begin styf voel, is dit gereed vir verdere bewerking. Sprinkel essens en kleursel oor mengsel, lig met vingers op en vou oormekaar. Hanteer liggies en vinnig. As dit te veel gehanteer word, word dit sandsuiker. Knip klein stukgies met 'n skêr af, steek 'n stokkie in elke stukkie en plaas op waspapier. Dit sal self plat loop.

## BORSPLAAT MET GOUESTROOP

250ml witsuiker  
60ml gouestroop  
knippie sout  
5ml vanielje-essens

250ml geelsuiker  
250ml water  
85ml botter

Plaas die suiker, stroop, water en sout saam in 'n kastrol en los op oor lae hitte. Bring tot kookpunt en kook tot hardebalstadium. Voeg botter by en kook tot hardekraakstadium. Voeg essens by en gooi uit in 'n gesmeerde pan. Merk in blokke terwyl nog warm en breek wanneer koud. Draai in waspapier tot en bêre in lugdigte houers.

## JOEP-JOEPS

3 250ml suiker  
90ml gelatien  
5ml essens  
Kleursel

375ml koue water  
bietjie water  
1ml sitroensuur

Los die suiker oor lae hitte in die water op. Voeg gelatien wat in bietjie water geweek is by, bring tot kookpunt en kook 20 minute. Skep skuim af. Laat dit baie, baie stadig kook totdat die mengsel in die middel deurskynend is. Verwyder van hitte en syg deur 'n sif in plat gesmeerde bakke. Meng essens, sitroensuur en 'n paar druppels kleursel en voeg by die stroop. Meng deeglik totdat mengsel egalig gekleur is. Laat oornag om te stol. Sny in stukgies met skêr, rol in suiker en pak in glasfles.

## MELKTOFFIE

625ml suiker  
22.5ml gouestroop  
397g kondensmelk

60ml botter  
30ml water  
5ml vanielje-essens

Meng suiker, botter, stroop en water in kastrol oor lae hitte en roer totdat mengsel begin kook. Voeg kondensmelk by, roer goed en kook vir 20 minute. Voeg essens by en verwyder van hitte. Roer mengsel vir 3 minute. Gooi uit in gesmeerde panne en sny in blokkies wanneer koud.

## SUURKLONTJIES

625ml suiker  
1ml kremetart  
suurlemoenessens

125ml water  
12.5ml wynsteensuur

Meng suiker, water en kremetart in kastrol, los op en kook tot hardekraakstadium bereik word. Voeg die wynsteensuur by asook 'n paar druppels suurlemoenessens. Drup klontjies op 'n gesmeerde bakplaat of marmarblad en laat bind om hard te word.

## HEUNINGBROSLEKKERS

30ml botter  
250ml gemengde heel neut

125ml heuning  
45ml sesamsaad

Smelt die botter en heuning in 'n kastrol, en kook vir ongeveer 15 minute op medium hitte of tot die heuning donkerder word. Verwyder van hitte en voeg die neut en sesamsaad by terwyl jy dit goed roer. Sprei die mengsel op 'n bakplaat, en laat dit dan afkoel. Breek in brokkies en bêre in lugdigte houers, of hou 'n gedeelte vir gebruik en vries die res in 'n toeritssakkie.

## SPESERYNEUTE

30ml olie  
15ml sesamsaad  
5ml fyn koljander  
1ml varsgemaalde swartpeper

15ml matige kerriepoeier  
15ml uievlokkies  
2ml sout  
250g gemengde neut

Verhit olie in 'n swaarboompan, voeg die kerriepoeier, sesamsaad, uievlokkies en koljander by. Laat vir 2 minute braai, terwyl aanhoudend geroer word. Voeg sout, peper en neut by en laat liggies braai vir ongeveer 8 minute. Roer af en toe. Dreineer op kombuispapier. Sodra die neut heeltemal afgekoel het, plaas in 'n skoon, lugdigte fles, verseël en versier na wense. Die neut kan tot drie weke in 'n lugdigte houer gebêre word. *Nie heeltemal soet nie, maar baie lekker.*

## FUDGE

500ml suiker  
55ml botter  
397g blik kondensmelk

45ml water  
30ml gouestroop  
5ml vanieljegeursel.

Meng die suiker en water in 'n swaarboomkastrol en roer dit oor lae hitte totdat die suiker opgelos is. Maak seker dat daar geen suikerkristalle teen die kant van die kastrol vassit nie. Indien dit wel gebeur, borsel dit af met 'n kwassie wat in warm water gedoop is. Voeg die botter en gouestroop by die suikerwater en roer dit totdat die botter gesmelt is. Voeg die kondensmelk by die mengsel en roer dit aanhoudend totdat dit kookpunt bereik. Kook die mengsel ongeveer 25 min lank tot by die sagtebalstadium. Roer dit af en toe om aanbrand te voorkom. Laat die mengsel afkoel totdat dit loutwarm is en voeg die vanieljegeursel by. Klop die mengsel totdat dit dik en romerig is. Giet die suikermengsel in 'n gesmeerde pannetjie. Hou die kastrol skuins sodat die mengsel vrylik kan uitloop. Moet dit nie skud of die mengsel uitskraap nie, want dan kan dit versuiker. Laat die suikermengsel in die pannetjie afkoel voordat dit in blokkies gesny word. Dit moet heeltemal koud wees voor dit gesny word, anders kan dit verbrokkel.

## KOFFIE-FUDGE

10ml kitskoffiepoeier  
knypie sout  
200ml room  
250ml gekapte pekanneute.

500ml suiker  
knypie koeksoda  
25g botter

Verhit koffiepoeier, suiker, sout, koeksoda en room in 'n kastrol. Roer by lae temperatuur totdat suiker opgelos is. Bedek vir 3 minute sodat suikerkristalle kan oplos. Kook sonder om te roer tot sagtebalstadium. Plaas kastrol in 'n bak koue water totdat die buitekant loutwarm is. Voeg botter en neut by. Klop mengsel tot dik en romerig. Giet fudge in 'n gesmeerde houer. Laat effens afkoel en sny in blokkies. Laat afkoel.

## FUDGE MET ROOM

400g suiker  
25ml botter  
1,5 ml kremetart

165ml room  
knippie sout  
5ml vanielje-essens

Verhit suiker, room, botter en sout stadig. Roer totdat suiker opgelos is. Voeg kremetart by, sit deksel op en bring tot kookpunt. Kook tot sagtebalstadium. Haal van stoof af en koel af tot loutwarm, sonder om dit te roer. Voeg essens by. Klop mengsel tot romerig, gooi in 'n gesmeerde pan en merk dit in vierkante. Laat koud word en sny.

## VINNIGE SJOKOLADE FUDGE

125ml room, of volroommelk  
30ml gesifte kakaopoeier

450g wit suiker  
45ml gouestroop

Smeer 'n groot pan met botter en voer uit. Plaas al die bestanddele in middelmatige swaarboom kastrol en roer oor matige hitte tot die suiker smelt en die kakao goed gemeng is. Borsel die suiker kristalle van die kante van die kastrol met 'n nat pasteiborsel. Kook sowat 5 minute lank by 114C op 'n suikertermometer. Roer af en toe tot die sagtebalstadium bereik word ('n bietjie van die mengsel sal 'n sagte balletjie vorm as dit in yswater val). Verwyder van die stoof en klop nog 5minute lank met 'n houtlepel, of tot die mengsel net begin styf word aan die kante van die kastrol en nog 'n effense glans het. Giet in die voorbereide pan. Wanneer dit styf begin word, sny in vierkante en bewaar in 'n lugdigte houder. Lewer sowat 24 blokkies.

## SJOKOLADE MELLOW CRISPIES

125g margarien of botter  
500g marshmallows

350g houer Rice Crispies  
2x 200g blok sjokolade

Plaas margarien in kastrol en smelt. Voeg by marshmallows en roer tot amper opgelos / gesmelt. Voeg by Rice Crispies en meng goed deur tot alle crispies bedek is. Giet uit in 'n gesmeerde rolkoekpan en druk goed vas. Smelt sjokolade en smeer oor crispies mengsel. Laat stol. Laat die hele mengsel stol vir ±1 uur en sny dan in blokke.

## SKUIMPIES

wit van 3 eiers  
1ml kremetart  
2.5ml vanielje essens

'n knippie sout  
250ml strooisuiker

Klits die wit van die eiers met die sout en kremetart tot dit styf is maar nie droog. Voeg die suiker lepel vir lepel by en klits dit goed na elke byvoeging. Voeg die geursel by net voor die laaste twee lepels suiker bygevoeg word. Trek 'n vel botter papier styf oor 'n werkplank wat in die oond pas. Vorm die skuimkoekies met 'n lepel op die papier of druk dit deur 'n groot versierbuis. Bak dit sowat 50-60minute lank baie stadig in 'n koel oond by 120C en haal hulle met 'n slaplemmes van die papier af.

## SJOKOLADE-MALVALEKKERBALLETTJIES

250ml ingedampte melk  
360g sjokolade (kooksoort), gebreek in klein stukkes  
5ml rumgeursel

535ml strooisuiker  
110g malvalekkers, gesnipper  
sjokoladevermicelli

Plaas ingedampte melk in 'n kastrol en roer oor lae hitte tot suiker opgelos is en mengsel begin kook. Verhoog hitte en kook vir 2 minute terwyl aanhoudend geroer word. Verwyder van stoof en voeg sjokolade by en roer tot glad. Voeg malvalekkers en rumgeursel by. Meng goed en vorm in klein balletjies. Rol in sjokoladevermicelli.

**T**wee dinge kry ons nooit weer terug nie.  
Woorde wat uitgespreek word en tyd wat verspeel is.

## NOUGAT MET HEUNING

180ml versiersuiker  
120ml heuning  
180g ontpitte rosyne

2 eierwitte  
80g gekapte amandels  
versiersuiker

Voer 'n pannetjie uit met rypapier. Plaas die eerste drie bestanddele in 'n kastrol, roer oor stadige hitte tot dik en wit, hardebalstadium. Verwyder van hitte en voeg amandels en gesnipperde rosyne by. Gooi uit op 'n blad met versiersuiker bestrooi en knie deeglik. Druk in die pannetjie op die rypapier vas, plaas nog 'n lagie rypapier bo-oor. Plaas 'n gewig bo-op en laat staan tot koud.

## APPELKOOSBALLETTJES MET KLAPPER

125ml kondensmelk  
80g klapper

225g gemaalde droë appelkose  
strooisuiker

Meng die eerste drie bestanddele goed saam. Vorm balletjies en rol in strooisuiker.

## TAMALETTJIE

150ml botter  
250ml graanvlokkies  
5ml karamelgeursel

200ml bruinsuiker  
175ml neute, gekap

Voer 'n broodpannetjie uit met kleefplastiek. Smelt botter en suiker. Meng res van die bestanddele met bottermengsel. Plaas tamalettjie en roomys in lae in broodpannetjie. Vries tot voor dit voorgesit word.

## APPELKOOSLEKKERS

500ml koue rooibostee  
625ml suiker  
3 pakkies (80g elk) appelkoosjellie  
strooisuiker

1 pak (250 g) droë appelkose  
knypie sout  
5ml gelatien, geweek in 25ml rooibostee

Spoel appelkose af en week oornag in 500ml rooibostee. Dreineer, maar behou vloeistof. Maal appelkose fyn. Voeg suiker en sout by orige vloeistof. Plaas in kastrol en kook 5 -10 minute stadig. Roer aanhoudend. Verwyder van hitte en roer jellie by. Verhelder gelatienmengsel oor stoom en roer by. Kook weer 5 minute. Plaas in gesmeerde bakplaat. Laat 24 uur staan, sny in blokkies en rol in strooisuiker.

## KRAAKLEKKERS

30ml botter  
125ml esdoringstroop  
125ml water  
1ml koeksoda

375ml suiker  
'n knippie sout  
250ml rooi-huid grondboontjies  
5ml vanieljegeursel

Smelt die botter in 'n kastrol en voeg die suiker, stroop, sout en water by. Roer tot die suiker heeltemal opgelos het en bring dan die mengsel tot kookpunt. Moenie verder roer nie en kook tot ligtekraak. (Dit is sodra die lepel van die karamel "hard" word en vorm behou wanneer dit in yswater gedruk word). Voeg die grondboontjies, koeksoda en geursel by en giet die mengsel op 'n bakplaat wat met gesmeerde waspapier uitgevoer is. Breek in stukke wanneer koud.

## ROCKY ROAD

10 malvalekkers, opgekap  
8 rooi kersies, opgekap  
200g neutsjokolade, gesmelt

250ml Rice Crispies  
250ml grondboontjies  
100g donkersjokolade

Meng die malvalekkers, Rice Crispies, kersies en grondboontjies saam. Voeg die neutsjokolade by, meng goed, en plaas in 'n uitgevoerde pan. Smelt die donkersjokolade en smeer dit bo-oor die mengsel. Laat staan tot geset, keer uit en sny in blokkies. Lewer ongeveer 24 blokkies.



## SJOKOLADE HOPIES

500ml suiker  
125ml melk  
knypie sout  
750ml hawermout

60ml kakao  
90ml botter  
5ml vanielje geursel

Voeg suiker en kakao saam in 'n kastrol. Roer melk by en verhit oor lae hitte. Wanneer begin verhit, voeg botter en sout by en hou aan roer tot kookpunt bereik is. Prut vir 2 minute. Verwyder van hitte en roer vanielje geursel en hawermout by. Skep in klein kolwyntjiefapiertjies. Plaas in yskas vir 2-3 uur. Lewer ongeveer 60 sjokolade hopies.

## SJOKOLADE-KERSIEFUDGE

1 blik kondensmelk  
2 eetlepels botter  
1 koppie gekapte kersies en amandels

3 koppies gekapte donkersjokolade  
5ml vanielje-ekstrak

Bedek 'n pan met kleefplastiek wat lank genoeg is om die fudge se kante te bedek. Verhit die kondensmelk, sjokolade, botter en vanielje in 'n dubbelkoker. Roer tot sjokolade gesmelt het en die tekstuur glad is. Roer die neut en kersies by. Giet in die voorbereide pan. Vou die kante van die kleefplastiek oor die kante van die fudge sodat jy dit as handvatsels kan gebruik om die fudge uit die pan te lig. Verkil tot ferm en sny in blokkies.

## ONTBYTSTAFIES

150g botter  
200g gerolde hawermout  
5ml bakpoeier  
200g ontpitte pruimedante, opgekap  
75g rosyne

175g heuning  
60g klapper  
37.5ml sesamesaad  
100g gedroogte perskes, opgekap  
3 eiers

Voorverhit die oond tot 170C. Plaas bakpapier op 'n bakplaat. Plaas die botter en heuning in 'n kleinerige pot oor medium hitte en roer tot die botter gesmelt het. Gooi die hawermout, klapper, bakpoeier en sesamesaad saam in 'n groot bak. Voeg die pruimedante, perskes en rosyne by en meng goed. Voeg die warm heuningmengsel en die eiers by en roer goed. Skep die mengsel daarna in die bakplaat en maak dit gelyk met die agterkant van 'n lepel. Bak vir 25 tot 30 minute, of tot die mengsel gaar is en die bokant goudbruin. Verwyder van die oond en laat afkoel voor dit in skywe gesny word.

## KITS GEMMERTRUFFELS

3x 100 g-pak sjokolade, in blokkies  
1ml fyn gemmer

200g-pak gemmerbeskuitjies, grofgebreek  
5ml vanieljegeursel

Plaas die sjokoladeblokkies in 'n glasbak en smelt oor kookwater of in die mikrogolfoond. Roer voortdurend om te keer dat dit aanbrand. Voeg die gemmerbeskuitjies, fyn gemmer en vanieljegeursel by die gesmelte sjokolade en meng goed. Skep teelepelsvol in klein papierdoppies en plaas in yskas om te stol. Trek die deksel van 'n skoendoos met koerantpapier oor, voer die binnekant ook met koerantpapier uit en rangskik die truffels binne-in. (Bruinpapier sal ook deug.) Lewer ongeveer 42 truffels.

## SJOKOLADE EN KERSIE SKYWE

200g plak wit sjokolade, in blokkies gebreek  
397g blik kondensmelk  
200g-pak donker sjokolade, in blokkies

250ml glanskersies, gekap  
500ml klapper  
30ml botter of margarien

Plaas die sjokoladeblokkies in 'n bak en smelt oor kookwater of in die mikrogolfoond. (Onthou om voortdurend te roer om te keer dat die sjokolade aanbrand.) Meng die kersies, kondensmelk en klapper saam en voeg by die gesmelte sjokolade. Skep die mengsel dadelik in 'n gesmeerde, uitgevoerde vlak pan. Smelt die donker sjokolade, voeg die botter of margarien by en roer tot gemeng. Smeer eweredig oor die kersiemengsel in die pan en maak gelyk bo-op. Merk die vierkante met 'n skerp mes, sny dan net deur die donker laag sjokolade voor dit hard word. Sodra die kersie en klapperlaag gestol het, sny die vierkante verder deur.

## MALVALEKKERROOMYS

185ml malvalekkers  
3 druppels vanieljegeursel  
250ml dun room

250ml melk  
500ml dik room  
gesnyde malvalekkers as versiering.

Verhit die malvalekkers en melk saam oor lae hitte tot die malvalekkers byna gesmelt is. Voeg die vanieljegeursel by. Laat die mengsel afkoel. Klits die dik room tot dit effe stol en klits dan die dun room geleidelik by. Voeg die gesmelte malvalekkermengsel by en meng dit liggies. Giet die mengsel in 'n vriesbak. Bevries dit sowat 4 ure lank in die koudste deel van die vrieskas. Garneer elke porsie met gesnyde malvalekkers.

## DRUIWEROOMYS

500ml rooi druiewesap  
120ml strooisuiker  
5ml vanieljegeursel

50ml suurlemoensap  
375ml dik room  
vars druiewekorrels vir versiering

Meng die druiewesap en suurlemoensap en roer die helfte van die strooisuiker by. Roer dit tot die suiker opgelos is. Giet die mengsel in 'n vriesbak en bevries dit sowat 2 ure lank tot dit om die kante bevrore is. Klits die room tot dit sagte punte vorm en voeg die res van die strooisuiker en vanieljegeursel by. Vou die room in by die druiewesapmengsel en bevries dit vir nog 4 ure lank. Sit roomys voor saam met vars druiewekorrels.

## TOFFIEBRUINTJIES

125g botter  
2 groot eiers  
150g bruismeel  
versiersuiker vir versiering

45g kakaopoeier  
200g strooisuiker  
60g karamellekkers, in stukkie gesny

Smelt die botter in 'n kastrol. Haal van die plaat af en roer kakao by. Klits die eiers tot lig. Voeg die suiker by en klits goed. Roer die kakaomengsel by. Sif die meel oor die mengsel en vou dit saam met die karamellekkers in. Gooi in 'n gesmeerde, gevoerde pan. Bak 30 tot 35 minute lank in 'n voorverhitte oond tot deurgaar, maar nog lekker klam. Laat afkoel en sny in blokkies. Maak 12 stukke.

## KONDENSMELKROOMYS

379g blik kondensmelk  
250ml room  
3ml vanielje

410g blik ingedampte melk  
1 eier

Meng alles deeglik en verkoel verkieslik vir 1 uur lank. Vries in roomismaker of vrieskas en klits gereeld.

## SJOKOLADEROOMYS

50ml rosyne, geweek in hanepootwyn  
50ml water  
30ml hanepootwyn  
4 eiergele  
250ml room, styf geklits

40g donker sjokolade  
2ml vanielje  
20ml kakao  
125ml suiker

Week rosyne oornag in hanepootwyn. Smelt die sjokolade oor kookwater en laat afkoel tot loutarm. Verhit water, vanielje, 30ml hanepootwyn en kakao saam. Laat afkoel. Klits eiergele en suiker saam tot dik en romerig. Voeg afgekoelde kakaomengsel stadig by eiermengsel terwyl aanhoudend geklits word. Vou loutarm sjokolade in mengsel en daarna die room. Voeg laastens die rosyne by. Laat staan die mengsel vir sowat 1 uur lank in yskas. Vries in roomismaker of vrieskas.

**Die verlede behoort die wegspringplek na die toekoms te wees  
Nie 'n hangmat om in te ontspan nie.**

## MAASKAASROOMYS

250ml maaskaas  
2 eiers  
125ml sout

125ml room  
2ml vanieljegeursel

Kliits maaskaas en room saam tot lig. Kliits res van die bestanddele by die kaasmengsel. Vries in vrieskas of roomysmaker.

## KRAKERIGE SJOKOLADESTAFIES

100g botter of margarien, sag  
150ml sagte bruinsuiker

300ml meel, gesif

### VULSEL:

50ml meel  
37.5ml kakao  
2 eiers  
100g klapper

3ml bakpoeier  
65ml strooisuiker  
5ml vanieljegeursel

### VERSIERSEL:

40g drinksjokoladepoeier  
25g botter of margarien  
3ml vanieljegeursel

50ml warm water  
385ml versiersuiker

Vryf die botter in die meel en voeg die bruinsuiker by. Meng tot stywe deeg. Druk plat in gesmeerde rolkoekpan. Bak vir 10 minute by 180C.

### VULSEL

Sif die droë bestanddele saam en meng die eiers, vanieljegeursel en klapper by. Smeer eweredig oor basis en bak vir 25 minute. Laat afkoel in pan.

### VERSIERSEL

Meng sjokoladepoeier met water. Kliits die botter en versiersuiker en vanieljegeursel tot glad. Smeer oor vulsel. Laat stol en sny in stafies.

## NOUGAT-ROOMYS

2x 110g stafies nougat  
250ml geklopte room

1 liter goeie vanieljroomys  
125ml dik natuurlike jogurt

Vries nougat oornag. Kap in klein stukkies met 'n stewige mes. Laat staan vanieljroomys vir 30 minute teen kamertemperatuur. Voeg jogurt by geklopte room. Vou in die vanieljroomys. Voeg die nougat-stukkies by. Hervries voor bediening.

## KARAMEL-EN-SULTANA-BOLLETJIES

397g blik karamelkondensmelk  
250ml klapper  
klapper om in te rol

200g pak Mariebeskuitjies, fyngedruk  
125ml sultanas of pitlose rosyne

Klop die kondensmelk om dit meer smeerbaar te maak. Voeg die beskuitjies, klapper en sultanas of rosyne by en meng goed. Vorm bolletjies. Rol elke bolletjie in klapper. Wenk om beskuitjies fyn te druk. Plaas beskuitjies in 'n sterk plastieksak of tussen twee velle waspapier en gebruik 'n koekroller om fyn te maak. Lewer 36-50 bolletjies, na gelang van grootte.

**Die beste voorspeller van die toekoms is die verlede.**

## DADELROLLETJIES

250g botter of margarien  
1 pakkie Mariebeskuitjies  
15ml kakao  
25g pakkie dadels, fyn gesny  
12.5ml brandewyn (opsioneel)

250ml bruinsuiker  
2.5ml vanilla geursel  
2 eiers, geklits  
250g pakkie klapper

Smelt botter, suiker en kakao saam oor stadige hitte. Voeg fyngesnyde dadels by. Verwyder van hitte. Laat effens afkoel en voeg die goedgeklitse eiers by. Rol in balletjies en dan in klapper.

## PISTACHIO-TOFFIES

325ml uitgedopte pistachioneute  
125ml suiker  
75ml water  
170g wit sjokolade, grof gekap

250ml botter  
75ml bruin suiker  
12.5ml koringstroop

Voorverhit die oond tot 180C. Plaas pistachioneute in 'n enkellaag in pan en rooster 3 minute. Verwyder uit oond, verkil en kap grof. Plaas eenkant. Kombineer botter, suiker, water en stroop in 'n swaarboompan. Kook oor medium hitte, roer aanhoudend met 'n houtlepel. Verminder die hitte en kook tot mengsel 300F op 'n lekkergoedtermometer bereik. Roer 200ml pistachioneute by. Meng goed en giet in pan wat met gesmeerde foelie bedek is. Versprei die mengsel in 'n reghoek en laat afkoel. Smelt die sjokolade oor 'n dubbelkoker. Smeer oor toffielaag. Besprinkel met oorblywende pistachioneute. Druk die neute saggies in die gesmelte sjokolade in. Breek in stukkies en bêre in 'n lugdigte houer. Dit bly 'n week lank vars.

## BRANDEWYNHAPPIES

8 Weetbix-stafies, fyngemaak  
125ml gemengde skil  
125ml droë klapper  
30ml brandewyn

30ml kakao  
125ml rosyntjies, gekap  
397g-blik gekondenseerde melk  
ekstra klapper.

Meng droëbestanddele goed en klam aan met gekondenseerde melk en brandewyn. Plaas vir 45 minute in koelkas. Vorm balletjies. Rol in ekstra klapper en plaas in koelkas tot styf.

## MALVALEKKERTE SJOKOLADE- BALLETTJIES

500ml suiker  
125ml kakao  
5ml vanieljegeursel  
375ml droë klapper

120g botter  
125ml melk  
750ml hawermout

Kook suiker, botter, kakao en melk vinnig vir 5 minute. Verwyder van stoof en voeg vanieljegeursel, hawermout en klapper by. Werk vinnig en vorm balletjies. Laat in koelkas stol.

## SUURLEMOEN BLOKKIES

1 blik 397g kondensmelk  
125ml margarien by kamertemperatuur  
2x200g Tennisbeskuitjies

500ml klapper  
60ml suurlemoensap

## VERSIERSEL

625ml versiersuiker  
35ml kookwater

30ml suurlemoensap

Voer 'n bakplaat uit met waspapier. Meng die kondensmelk, klapper, margarien en suurlemoensap goed. Pak 'n laag beskuitjies op die voorbereide bakplaat. Smeer die kondensmelkmengsel oor en pak weer 'n laag beskuitjies bo-op. Meng al die bestanddele vir die versiersel en smeer dit bo-oor. Laat dit in die yskas staan en sny dit dan in sowat 30 blokkies.

## AARTAPPEL-KOEKSISTERS

*Die Maleiers is bekend vir hul heerlike aartappelkoeksisters.*

### KOEKSISTERS

|   |                            |
|---|----------------------------|
| 1 groot aartappel, sag gekook en fyn gedruk | 20g botter                 |
| 10ml fyn kaneel                             | 15ml fyn anys              |
| 10ml fyn gemmer                             | 7ml gerasperde nartjieskil |
| 6ml fyn kardamom                            | 5ml sout                   |
| 375ml warm water                            | 20ml suiker                |
| 1 eier                                      | 1.25kg koekmeel            |
| 1 pakkie (10g) kitsgis                      | 5ml bakpoeier              |
| 60ml olie                                   | olie vir diepvetbraai      |

### STROOP

|                  |             |
|------------------|-------------|
| 250ml witsuiker  | 200ml water |
| 4 kaneelstokkies |             |

### KOEKSISTERS

Druk die aartappel saam met die botter fyn en voeg die speserye, water, suiker en eier by. Meng goed. Voeg die meel, gis en bakpoeier by en meng goed. Voeg die olie bietjie vir bietjie by, meng goed en knie totdat die deeg nie meer aan jou hande vassit nie. Bedek en laat staan op 'n warm plek vir ongeveer 30 minute. Smeer 'n bakplaat goed met margarien of botter. Knie die deeg af, breek bolletjies deeg af (sowat 10g elk), vorm bolletjies of vlegsels en bedek weer. Laat rys op 'n warm plek tot dubbel die volume.

### STROOP

Kook al die bestanddele vir die stroop saam totdat 'n ligte stroperigheid vorm. Verwyder van die hitte. Verhit die olie tot goed warm en plaas 'n paar koeksisters per keer in die warm olie. Braai tot goudbruin en deurgaar. Skep uit met 'n gaatjieslepel en dompel dadelik in warm stroop. Verwyder uit stroop en laat afkoel en afdrup of draadrakkie. Besprinkel met versiersuiker. Lewer 4-5 porsies.

## APPELKOOS AMANDEL VIERKANTE

|  |                  |
|--|------------------|
| 225ml bruismeel  | 260ml mieliemeel |
| 150ml suiker   | 125ml margarien  |
| 2ml amandelgeursel   | 2 eiers          |
| 440g blik appelkooshalwes, gedreineer maar behou 25ml sap van die blik versiersuiker |                  |

Sif droë bestanddele. Room suiker en margarien tot lig en romerig. Voeg geursel, eiers en appelkoosap by en genoeg droë bestanddele om te voorkom dat die mengsel nie klonte word nie. Vou orige meelblom liggies in. Voer 250 x 250mm bakplaatjie uit met waspapier. Rangskik appelkose met gesnyde kant na onder, bo-op mengsel. Bak teen 180C vir 25 minute. Verwyder van bakplaatjie en laat afkoel op 'n draadrak. Sif met versiersuiker en sny in vierkante.

## SJOKOLADEBLOKKIES

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| 200g pak Marie-beskuitjies | 500g pak versiersuiker   |
| 30ml kakao                 | 250g botter of margarien |
| 1 eier                     | 5ml vanieljegeursel      |

Breek die Marie-beskuitjies in klein stukkie. Sif die versiersuiker en kakao saam in 'n mengbak. Sit die botter of margarien in 'n kastrol en plaas op die stoof. Stel die plaat op laag en smelt die botter of margarien. Voeg gesmelte botter of margarien by die versiersuikermengsel. Meng goed. Klits die eier en roer by die versiersuikermengsel. Voeg die vanieljegeursel en beskuitjiesstukkie by. Meng goed. Smeer 'n rolkoekpannetjie met botter of margarien en druk die sjokolademengsel daarin vas met die agterkant van 'n groot lepel. Bêre in die yskas tot dit ferm is. Sny in blokkies. Dit lewer ongeveer 30 blokkies.

**Laat wat jy doen aan die Here oor, dan sal jou voornemens geluk.**

## ONGEBAKTE BRANDEWYN EN KAKAO STAFIES

1 pakkie 250g gemmerkoekies, fyngedruk  
15ml gouestroop  
5ml fyn koljander

125g botter, by kamertemperatuur  
60ml kakao  
15ml brandewyn of 30ml sterk swart koffie

Plaas die koekies in 'n voedselverwerker of plastiëksak en druk fyn met 'n koekroller (ongelyke grootte krummels maak dit lekker bros). Room die botter en voeg die gouestroop, kakao en koljander by. Meng goed en meng met die krummels. Voeg die brandewyn by. Druk in 'n vierkantige pan van 20cm (dit hoef nie gesmeer te word nie) en verkoel 'n paar uur tot stewig. Sny in blokkies en dien op. Die resepte lewer sowat 20 koekies.

## SJOKOLADE-EN-NEUTSKYWE

*Dié lekkerny is so ryk, daar's min wat vir hom sal kans sien. Maar ware sjokoliste sal in die nag opstaan om daarvan te gaan eet.*

200g sjokoladekoekies bv. Romany Creams  
400g donker sjokolade  
100g ongesoute makadamianeute, gerooster en grof gekap

ongeveer 100ml gesmelte botter  
180ml room

Voer 'n broodpan met waspapier uit en smeer goed. Verwerk die koekies in 'n voedselverwerker of druk dit goed fyn. Meng die krummels met net genoeg gesmelte botter om aanmekaar vas te sit. Skep dit in die uitgevoerde pan en gebruik die agterkant van 'n lepel om dit egalig op die basis van die pan vas te druk. Verkoel tot later. Smelt die sjokolade en room saam tot glad en roer die makadamianeute by. Giet in die pan bo-op die beskuijtiekors en smeer gelyk. Verkoel tot benodig. Haal ongeveer 10 minute voor bediening uit die yskas en sny in skywe. Sit voor met sterk koffie. Lewer ongeveer 15 snye.

## ONWEERSTAANBARE SJOKOLADEBRUINTJIES

350g donker sjokolade, gekap  
3 eiers  
5ml bakpoeier  
50g okkerneute, gekap

250g botter  
250ml bruinsuiker  
100g koekmeel  
50g pekanneute, gekap

Voorverhit die oond tot 160C en voer 'n vierkantige koekpan van 20cm met bakpapier uit. Smeer goed en bestuif met kakao. Smelt die sjokolade en botter saam oor lae hitte tot glad. Klits intussen die eiers en bruinsuiker baie goed saam (vir ongeveer 10 minute) tot lig en donsig. Sif die bakpoeier en meel bo-oor en voeg die sjokolademengsel en neute by. Vou versigtig in en giet in die voorbereide pan. Bak vir ongeveer 45-50 minute of tot die bokant krakies vorm en net-net ferm voel. Laat afkoel en sny in blokke. Lewer ongeveer 20 bruintjies.

## TOFFIE APPELS

30 middelslagappels  
1 liter suiker  
1ml sout  
rooi kleursel

30 stokkies  
375ml water  
250ml gouestroop

Was en droog appels af en steek stokkies stewig by die stingelent in. Los suiker op in water, voeg sout en stroop by en kook tot die ligtekraakstadium. Voeg kleursel by en roer. Dompel appels in warm mengsel (hou dit warm terwyl daarmee gewerk word, maar moet dit nie kook nie.) Laat die oortollige stroop afloop en plaas die appels met die blomte op gesmeerde botterpapier. Sal hard wees binne 'n paar minute.

## JAPTRAP SJOKOLADEBALLETJIES

500g donker sjokolade  
200ml room  
100g wit sjokolade  
kakao poeier

100g botter  
100g melksjokolade  
versiersuiker

Verhit die room en botter in 'n glasbak in die mikrogolf totdat borrels vorm. Voeg die donkersjokoladae by en roer goed totdat die sjokolade gemelt is. Verkoel vir 'n uur. Skep lepelsvol in 'n bak uitgevoer met waspapier (druk die lepel na elke skep in kookwater). Verkoel weer vir 'n paar minute. Verhit intussen die melksjokolade en wit sjokolade in aparte bakke. Rol die koue balletjies in versiersuiker of kakao (opsioneel). Doop die balletjies in die sjokolade en laat set.

## SJOKOLADE PEPPERMENT ROOMPIES

500g versiersuiker, gesif  
3ml pepperment geursel

1–2 eierwitte  
100g donker sjokolade

Klop die eierwitte styf en meng met die versiersuiker, totdat dit 'n stywe pasta vorm. Voeg die geursel by en rol die deeg uit op 'n oppervlak wat met versiersuiker bestrooi is. Druk koekies uit en laat dit droog word vir 2–3 ure. Wanneer die koekies gereed is, smelt die sjokolade en druk een helfte van elke koekie daarin. Laat dit vir 5 minute op waspapier uitdroog.

## AMANDELNOUGAT

4 velle ryspapier  
625ml suiker  
500g glukose-stroop  
5ml vanieljegeursel

200g geblansjeerde amandels  
80ml water  
2 groot eierwitte, teen kamertemperatuur

Voer 'n lig gesmeerde koekpan van sowat 20cm x 20cm met 'n enkellaag ryspapier uit (meet en sny die ryspapier presies om perfek in die pan te pas. Jy sal twee velle ryspapier nodig hê vir die onderlaag en die ander twee gebruik vir bo-op). Gooi die amandels in 'n droë pan en verhit oor lae hitte tot al die amandels gerooster is. Laat effens afkoel, kap grof en hou eenkant. Verhit die suiker, water en glukose-stroop in 'n kastrol tot al die suiker opgelos is.

Dis belangrik dat die mengsel nie kook as daar nog onopgeloste suikerkristalle in die kastrol of teen die kante daarvan vassit nie. Gebruik 'n klam kwassie om enige suikerkorrels van die rant van die kastrol af te was. Sodra die suiker opgelos is, verhit die mengsel tot kookpunt. Hou op met roer en kook vir ongeveer 10-15 minute. Maak intussen jou wasbak ongeveer 10cm vol met koue water en klits die twee eierwitte in 'n groot metaalbak tot sagte punte vorm. Sodra die stroop 140C-150C bereik, verwyder dit van die hitte en plaas dit in die wasbak met koue water. (Stroop van 140C sal 'n sagter nougat maak, terwyl stroop wat verder gekook word tot 150C, 'n harder nougat tot gevolg sal hê)

Hou die kastrol in die koue water tot die borrels bo-op verdwyn en die stroop glad is. Skakel die klitser aan en, terwyl die eierwitte verder geklits word tot die stywepuntstadium, hou die stroop langsaan gereed. Giet die stroop in 'n dun straaltjie by die eierwitte (moenie die stroop teen die rant van die bak ingooi nie, want dit sal daar vassit). Klits aanhoudend. Sodra al die stroop bygevoeg is, klits vir nog 3 minute tot die mengsel dik en blink is. Voeg die amandels en vanieljegeursel by en meng goed. Gaan so vinnig as moontlik te werk om die nougat op die ryspapier in die koekpan te skep (die nougat sal vinnig begin hard word)

Gebruik 'n lepel of slaplemmes om die nougat bo-op gelyk te smeer en bedek met die enkellaag ryspapier. Vryf bo-oor met jou hande om enige lugborrels te verwyder. Sit die nougat eenkant in 'n koel, droë plek vir ongeveer 6 uur of oornag, tot dit ferm is. Sny die kante los met 'n skerp mes en keer uit op 'n werksoppervlak of kaplank. Sny die nougat met 'n getande mes in blokkies en bêre dit in 'n lugdigte houder met lagies kleefwerende bakpapier tussen elke laag. Die nougat sal vir 1-2 weke vars bly as jy dit lugdig in 'n koel, droë plek bêre en vir tot 3 weke as dit in die yskas gebêre word. Laat dit egter kamertemperatuur bereik voor dit bedien word. Lewer ongeveer 40 stukkie nougat.

## KLAPPERBOLLAS

### STROOP

800ml suiker  
1 kaneelstok

625ml water  
dik reep suurlemoenkil

### DEEG

500g bruismeel  
10ml fyn kaneel  
2 eiers, geklits  
ongeveer 250ml melk  
500ml klapper, vir rol

2ml bakpoeier  
knippie sout  
100g gesmelte botter  
olie, vir diepbraai

Verhit ál die bestanddele stadig oor lae hitte saam tot die suiker gesmelt is. Roer gereeld. Verhit tot kookpunt en prut vir 5-10 minute. Verwyder van die hitte en laat afkoel voor die kaneelstok en suurlemoenkil verwyder word. Verkoel tot yskoud voor gebruik. Sif die meel, bakpoeier, kaneel en sout saam. Voeg die geklitste eiers en gesmelte botter by en maak met net genoeg melk aan tot 'n sagte deeg. Vorm klein bolletjies en braai die deeg in warm olie tot goudbruin. Skep uit met 'n gaatjieslepel en dompel vir 'n paar tellings in die yskoue stroop. Dreineer en rol in klapper. Lewer ongeveer 30 bollar.

## MILKYBAR BALLETTJES

325ml versiersuiker (hoogvol)  
250ml klapper  
100g botter

250ml hawermout  
12.5ml koffiepoeier  
1 groot Milkybar sjokolade

Sif versiersuiker en botter. Meng deeglik. Voeg res van bestanddele by. Rol balletjies. Laat koud word. Doop in gesmelte sjokolade.

## KOFFIE-EN-NEUTE-FUDGE BLOKKIES

225g botter  
30ml gouestroop  
2 pakke (200g elk) Eat Some More-koekies, goed fyn gedruk

397 blik kondensmelk  
500ml okkerneute, gekap

### VERSIERSEL

15ml koffiepoeier, opgelos in 'n paar druppels kookwater  
ekstra water om aan te maak

750ml versiersuiker

Voorverhit die oond tot 170C en smeer 'n vierkantige koekpan van 20cm x 20cm. Voer uit met bakpapier en smeer weer. Smelt die botter oor baie lae hitte en voeg kondensmelk en stroop by. Roer tot gemeng en voeg die gekapte neute en fyngedrukte koekies by. Meng goed deur en keer uit in die pan. Smeer die mengsel egalig tot in die hoeke van die pan. Bak vir 25-30 minute tot liggoudbruin en ferm. Laat afkoel. Sif die versiersuiker en meng die aangemaakte koffie met 'n bietjie koue water. Voeg bietjie vir bietjie by die versiersuiker en maak aan tot 'n smeerbare versiersel. Smeer oor die afgekoelde fudge, laat staan ongeveer 10 minute en sny in blokkies. Lewer ongeveer 60 klein blokkies.

## SPRINGMIELIE BALLE

8x 250ml springmielies, hou dit warm in 'n oond teen 90C

80ml botter  
80ml goue stroop  
2.5ml sout

5ml vanielje  
250ml suiker

Plaas die botter, stroop, suiker, 'n derde koppie water en die sout in 'n dikboom kastrol en verhit stadig tot kookpunt terwyl jy dit aanhoudend roer. Hou op met roer en laar kook tot jou stroop reg is. Verwyder die kastrol van die plaat en roer die vanielje by. Meng die stroop met die springmielies. Laat alles effe afkoel. Smeer jou hande met botter en maak balletjies. Hierdie mengsel sal jou ten minste 12 balletjies gee. Laat die balletjies op waspapier verhard.



## TOFFIE KRISPIES

90g botter  
397g blik kondensmelk  
60g Rice Crispies

155g suiker  
vanielje-geursel

Smelt botter en suiker saam. Voeg melk en stroop by en bring tot kookpunt. Laat prut vir 20 minute terwyl jy aanhoudend roer. Wanneer die mengsel 'n sagte balstadium bereik voeg vanieljegeursel en Rice Crispies by. Gooi in gesmeerde vierkantige bakpan. Sny in blokkies wanneer dit koud is.

## YSTERVARKIES

350g (625ml) bruismeel  
1ml sout  
250g (325ml) suiker

7ml bakpoeier  
125g botter of margarien  
4 eiers

Stel oond op 200C en smeer twee bakpanne. Sif bruismeel, bakpoeier en sout saam. Klop botter en suiker tot romerig. Klop eiers een vir een by bottermensel en meng goed na elke byvoeging. Voeg gesifde bestanddele bietjiesgewys by en roer tot alles net gemeng is. Skep in panne, maak gelyk en bak 15-20 minute. Keer uit op draadruk en laat afkoel. Sny in blokkies van sowat 3 x 3cm.

## STROOP

375ml kookwater  
1ml sout  
15ml botter of margarien  
400g (5x 250ml) klapper

600g (750ml) suiker  
15g (30ml) kakao  
5ml vanieljegeursel

Meng kookwater, suiker, sout en kakao in 'n dubbel kastrol, oor kookwater. Doop koekblokkies vinnig in stroop en sorg dat al sy vier sye bedek is. Rol in klapper en plaas op draadruk. Hou in koelkas.

## HASELNEUTMAKROLLETJIES

4 eierwitte  
250ml versiersuiker

160ml suiker  
410ml gemaalde haselneute of amandels

Klop eierwitte tot styf. Vou suiker, versiersuiker en neute in. Spuit klein hopies op 'n gesmeerde bakplaat. Bak vir 15 minute of tot ligbruin en effens gerys by 180C. Laat afkoel. Lewer ongeveer 45 rolletjies.

## TOFFIES

625ml bruinsuiker  
125g botter of margarien

250ml water  
vanielje essens

Roer die suiker en die water in 'n kastrol oor stadige hitte tot die suiker alles opgelos is. Voeg die botter by en kook die mengsel sonder om te roer tot dit die ligte kraakstadium bereik het. Voeg die geursel by. Gooi dit op 'n plat skottel uit wat met botter gesmeer is. Merk klein vierkantjies daarop met 'n mes voordat dit koud word. Sny in blokkies voordat dit heeltemal hard word.

## BORSSUIKER KLONTJIES (Barley Sugar)

500ml suiker  
150ml water  
12.5ml suurlemoensap

knippie sout  
2.5ml kremetart  
geel of oranje kleursel

Roer die suiker, sout en die water in 'n kastrol totdat die suiker opgelos is. Laat dit dan kook. Skraap al die suikerkristalle van die kante van die kastrol af of kook dit vir 3 minute lank met die deksel op om die kristalle op te los. Voeg die kremetart by en kook dan sonder die deksel tot dit die harde kraakstadium bereik as dit in koue water getoets word. Die mengsel sal van kleur verander as dit daardie temperatuur bereik. Voeg die suurlemoensap, geursel en kleursel by en verwyder van die hitte. Drup dit van die kastrol op 'n gesmeerde marmerblad of plat enemmelskinkbord sodat klein ronde klontjies vorm. Laat dit koud en hard word en pak dit in 'n digte fles weg.

## BOTTERKARAMEL (Butterscoth)

350ml bruinsuiker  
200g botter  
2.5ml vanieje essens

10ml asyn  
200ml water

Meng suiker, asyn, botter en water in 'n kastrol. Roer dit oor stadige hitte tot die suiker opgelos is. Kook sonder om verder te roer tot dit die harde kraakstadium bereik het, as dit in koue water getoets word. Voeg die vanielje essens by en gooi dit in 'n vlak pan uit wat met botter gesmeer is. Laat dit effens afkoel en merk vierkantige blokkies daarop uit voordat dit hard en koud is. Breek in stukkies as dit koud is.

## MEBOS

1.5kg droë appelkooshelftes  
15ml sout  
ekstra suiker

kookwater  
1.5kg suiker

Plaas die appelkooshelftes in 'n groot skottel, bedek dit met kookwater en laat dit 10 minute lank week. Moet dit nie langer laat lê nie, anders word dit te pap om mee te werk. Dreineer die appelkose en spoel dit onder lopende koue water af. Druk dit so droog moontlik met 'n papierhanddoek. Maak die appelkooshelftes fyn in 'n voedselverwerker, of maal dit 2 maal deur 'n vleismeul. Voeg die sout by die appelkoospulp en meng dit goed. Voeg die suiker by die appelkoosmengsel en meng deeglik. Bedek die bak met 'n lap en laat staan vir 'n uur. Vorm die mengsel in balletjies, rol dit in die ekstra suiker en druk dit plat. Pak die mebos in lae in 'n blik met botter of waspapier en 'n lagie suiker tussenin.

## PAASFEESBLOKKIES

6 eiers  
meelblom

12.5ml botter  
sagte gesmelte botter

### STROOP

375ml heuning  
2.5ml gemmerpoeier  
250ml amandels, geblanseer en gekap

250ml suiker  
250ml okkerneute gekap

Klits eiers en klop warm gesmelte botter daarby. Sprinkel bietjie vir bietjie meelblom op 'n slag oor, klop goed. Hou so aan totdat 'n sagte bewerkbare deeg vorm. Rol met die hand op 'n meelbestrooide oppervlak uit, in langwerpige strokies van 2.5cm in deursnee. Sny in 1cm stukkies en bak vir 10 minute by 170C. Verhit heuning, suiker en gemmer tot kookpunt. Voeg stukkies gebakte deeg daarin, asook neute. Kook stadig totdat die stroop 'n fermalstadium bereik met koue water druptoets. Gooi uit in 'n klam plat pannetjie, en druk dadelik met die hande plat. Merk in blokkies soos vir toffies en laat afkoel.

## SJOKOLADEBRUINTJIES MET GEMMER EN NEUTE

Smelt 125g botter en 60g gekapte donker sjokolade saam. Roer gereeld. Klits 2 eiers en voeg 250ml suiker geleidelik by. Klits baie goed tot lig en dik. Laat sjokolademengsel effens afkoel en voeg die eiermengsel by. Klits goed. Sif 180ml koekmeelblom, 'n knippie sout en 2ml bakpoeier oor. Vou in saam met 45ml gekapte, ingelegde gemmer en 50g gekapte neute. Meng goed. Skep in 'n gesmeerde, uitgevoerde pan, en bak vir 20 minute teen 160C. Sny in blokkies wanneer effens afgekoel en sif versiersuiker of kakao oor. Lewer 24 bruintjies.

**Een van die direkte gevolge van 'n positiewe geloof  
is 'n nuwe gesindheid teenoor die lewe.  
Dit bevry jou van skuldgevoelens oor die verlede.**

## KARAMELBLOKKIES

310ml koekmeel  
125g botter

125ml klapper  
125ml strooisuiker

### VULSEL

397g 1 blik kondensmelk  
125ml strooisuiker

45ml gouestroop  
60ml botter

### SJOKOLADEBOLAAG

250g wit sjokolade

Smelt sjokolade oor dubbelkoker of in mikrogolfoond teen 70% krag. Smeer gesmelte sjokolade bo-oor.

Stel oond op 180C.

### KORS

Sif koekmeel en roer klapper daarby in. Smelt botter en suiker saam in kastrol en roer tot suiker gesmelt is. Voeg bottermengsel by meelmengsel en roer tot 'n deeg vorm. Druk deeg in gesmeerde vierkantige bak of pan wat met bakpapier gevoer is, vas. 5. Bak vir 25 minute of tot goudbruin.

### VULSEL:

Meng bestanddele vir vulsel bymekaar en kook oor lae hitte tot begin kook. Giet vulsel oor gebakte koeklaag en plaas weer terug in oond vir nog 20 minute. Laat eenkant tot heeltemal afgekoel. Sny in blokkies wanneer sjokolade gestol het. Berg in yskas.

## SMULSTAFIES

125ml volkoringmeel  
1ml koeksoda  
125ml bruin suiker  
150g margarien, gesmelt

250ml hawermout  
125ml klapper  
250ml pitlose rosyne  
15ml heuning

Voorverhit oond tot 180C. 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. Lewer 12 stafies.

## SUURLEMOEN JELLIELEKKERS

30ml gelatien  
125ml suurlemoensap  
160ml strooisuiker  
groen voedselkleursel (opsioneel)  
60ml mielieblom

160ml water  
160ml lemmetjiesap  
160ml glukosestroop  
125ml versiersuiker

Strooi gelatien oor koue water in koppie. Verhit oor pruttende water tot opgelos sodra gelatien gestol het. Verhit vrugtesappe, suiker en glukosestroop oor lae hitte, sonder om te kook, totdat suiker opgelos het. Roer. Roer gelatienmengsel en voedselkleursel by sodra opgelos. Giet mengsel in uitgespoelde pan van 15x15cm. Laat afkoel. Bedek en plaas 'n paar uur in yskas. Keer stolvorm uit en sny in 3cm blokkies. Plaas blokkies op uitgespoelde bakplaat en laat staan sowat 2 dae lank of tot blokkies hul taaiheid verloor het. Rol blokkies in mengsel van gesifte versiersuiker en mielieblom en verpak in blikkies of boksies.

**Ek weet nie wat die toekoms inhou nie,  
Maar ek weet Wie die toekoms in Sy hande hou.**

## TURKSE LEKKERS (TURKISH DELIGHT)

250ml suiker  
375ml water  
40ml rooswater

125ml meelblom  
2,5ml kremetart  
strooisuiker

Meng 250ml water, kremetart en rooswater in 'n pot en bring tot kookpunt. In 'n aparte pot meng 125ml water met die meelblom. Roer die eerste mengsel stadig by en kook oor lae hitte vir 30 minute of tot die mengsel ferm raak. Spuit 'n pan of vorm met spray-and-cook en gooi die mengsel daarin en laat stol. Wanneer koud word dit uit die vorm of pan gehaal en gesny. Rol die lekkers in strooisuiker.

## KARAMEL SJOKOLADE SKYWE

1 pakkie Tennis beskuitjies  
25ml stroop  
100g Easy Melt sjokolade- Donker

397g kondensmelk  
125ml botter

Voer 'n 200mm vierkantige bak uit met 'n laag beskuitjies. Verhit kondensmelk en stroop oor lae hitte tot die mengsel karameliseer. Voeg botter by en kook tot die mengsel dik word. Gooi oor die beskuitjies. Bedek met 'n tweede laag beskuitjies. Smelt Easy Melt sjokolade en smeer oor beskuitjies. Laat set en sny in vierkante.

## NOGA

375ml suiker  
125ml water  
1 eierwit, styf geklits  
250ml neute, grof gekap

250ml gouestroop  
knippie sout  
60ml glanskersies, gekap  
2ml vanielje geursel

Vermeng die suiker, stroop, water en sout. Verhit dit en roer dit voortdurend totdat die suiker opgelos is. Kook dit verder, sonder om te roer, tot die sagte stadium. Haal dit van die plaat af en gooi dit in 'n dun straaltjie oor die styfgeklitse eierwit. Klits dit voortdurend met 'n elektriese klitser. Wanneer die mengsel fatsoen behou, roer die kersies, neute en geursel by. Gooi dit in 'n gesmeerde oondpan. Laat staan oornag en sny dit dan in blokkies.

## BRUINTJIES

220g suiker  
3 eiers  
35g kakao  
170g sagte botter (nie gesmelt)

150g bruismeel  
50g okkerneute, gekap  
knippie sout

Gooi al die bestanddele in 'n bak, meng goed met 'n houtlepel, gooi in gesmeerde bakplaat en bak 22 minute in voorverhitte oond by 190C. Moenie droog bak nie, dit moet nog so effens klam wees in die middel. Sny in blokkies wanneer koud. Kan net so geëet word, of bedien met styfgeklopte room.

## GRONDBOONTJIEKLONTJIES

200g melksjokolade

250g ongesoute grondboontjies

Plaas die sjokolade in 'n glasbak en smelt 2 minute oop by Hoog terwyl af en toe geroer word. Voeg die grondboontjies by en meng tot goed bedek. Skep groot lepelsvol op 'n gesmeerde bakplaat of waspapier. Plaas in koelkas tot gestol. Lewer sowat 20 klontjies. Let wel: Sjokolade behou sy vorm as dit in die mikrogolf gesmelt is. Roer af en toe. Moet dit nie te lank verhit nie.

## TROPIESE VLASKYWE

200g Cream Crackers  
50ml botter of margarien  
125ml koekmeelblom  
50ml vlapoeier  
3 eiers geskei  
vanielje geursel

5x250ml melk  
250ml suiker  
125ml mielieblom  
knippie sout  
125ml koue water

### PYNAPPELLAAG

250ml suiker  
440g fyn pynappel, gedreineer & deur sif gevryf

25ml vars suurlemoensap

### GLANSVERSIERSEL

300ml versiersuiker, gesif

50ml kookwater

Rangskik die helfte van die beskuitjies in 'n gesmeerde vierkantige tertbak. Verhit melk, botter en suiker oor lae hitte tot die suiker opgelos is. Verhoog die hitte en roer tot die mengsel kookpunt bereik. Meng meel, mielieblom, vlapoeier en sout. Klop eiergele en water, roer by die droë bestanddele en meng goed. Roer 'n bietjie van die melkmengsel daarby, meng goed en skep die eiermengsel by die res van die melkmengsel. Verhit oor matige hitte en klop tot die mengsel verdik. Verwyder van hitte en geur met vanielje geursel. Laat effens afkoel, klits eierwitte styf en vou liggies by die vlamengsel in. Skep die mengsel oor die beskuitjies, smeer gelyk en pak die orige beskuitjies bo-op die vla mengsel sodat die boonste laag beskuitjies oor die onderste laag pas. Laat in yskas om heeltemal styf te word.

### PYNAPPELLAAG:

Verhit die suiker, 25ml water en die suurlemoensap, roer tot al die suikerkristalle opgelos is en kook tot sagtebal stadium. Roer pynappel by en kook 5 minute. Vryf die mengsel deur 'n sif en smeer oor die beskuitjies. Laat in yskas tot gestol.

### GLANSVERSIERSEL:

Meng versiersuiker en kookwater en smeer oor pynappellaag. Laat in koelkas totdat die glansversiersel geset het. Sny in skywe.

## KOEKSISTERS

### DEEG

480g meelblom  
2 eiers  
30ml bakpoeier  
olie vir bak

50ml botter of margarien  
250ml melk  
2ml sout

### STROOP

800g suiker  
2ml kremetart  
3 stokkies kaneel

375ml water  
2ml fyn gemmer

### MAAK EERS DIE STROOP.

Verhit die water in 'n kastrol. Voeg suiker by en laat dit oplos. Voeg kremetart, gemmer en kaneel by. Kook 5 minute lank sonder deksel. Moenie roer nie. Verkoel in koelkas.

### MAAK DIE KOEKSISTERS

Sif droë bestanddele. Voeg botter of margarien by en vryf in met vinger punte tot dat dit soos fyn krummels lyk. Klits die eiers en melk en voeg by droë bestanddele. Meng deeglik. Knie liggies tot elasties vir 2 minute. Bedek met waspapier en laat vir 1 uur staan. Rol deeg uit. (7,5mm tot 10mm dik) Sny in lang repe van 80mm by 40mm. Vleg die repe liggies en heg die lospunte. Verhit die olie tot 190C. Diepbraai koeksisters vir 1 minuut lank. Haal uit die olie. Dreineer op bruin papier vir 1 minuut en sit 30 sekondes daarna in koue stroop. Haal uit die strop en sit op bord om droog te word.

## STROOP POFFERTJIES:

### STROOP

1 liter water 1125ml witsuiker  
sap van 1 suurlemoen

### BESLAG

60ml witsuiker 30ml margarien, by kamertemperatuur  
2 eiers 500g bruismeel  
15ml bakpoeier 1ml sout  
fyn gerasperde skil van 1 suurlemoen 500ml kookwater  
sonneblomolie vir diep braai

Verhit die water en die witsuiker tot kookpunt en roer net totdat die suiker gesmelt het. Kook dit sowat 10-12 minute lank oop. Laat afkoel. Roer die suurlemoensap by en verkoel tot yskoud. Gooi dit in 'n diep houër soos 'n liter-maatbeker. Klits die witsuiker, margarien en eiers goed saam. Sif die bruismeel, bakpoeier en sout bo-oor. Voeg die suurlemoenskil en kookwater by en roer tot gemeng. (Dit is 'n slap beslag) Verhit sonneblomolie tot matig warm. Skep dessertlepelvol van die beslag in die olie en bak dit eers aan die een kant en dan aan die ander kant tot goudbruin. Skep die gaar poffers vinnig met 'n dreineerspaan uit en dompel dit dadelik in die koue stroop. Skep dit uit en laat die oortollige stroop afdrup. Bewaar dit in die koelkas.

## KERSIEBLOKKIES

200g wit Easy-Melt-deksjokolade 200g donker Easy-Melt-deksjokolade  
250ml glanskersies, gekap 397g kondensmelk  
500ml klapper 30g botter

Smelt wit sjokolade oor 'n bak met warm water. Meng kersies, kondensmelk en klapper saam en voeg by sjokolade. Gooi kersiemengsel en gesmeerde en uitgevoerde pan en versprei eweredig. Smelt sjokolade, voeg botter by en smeer eweredig oor kersiemengsel. Verkoel tot geset en sny in blokkies.

## MAKLIKE TRUFFELS:

300g ontbytgraanvlokkies knippie sout  
75ml kakao 5ml fyn kitskoffiepoeier  
100g gesmelte margarien 397g kondensmelk  
5ml vanielje geursel 65ml klapper

Vermeng die ontbytvlokkies, sout, kakao en kitskoffiepoeier in 'n bak. Voeg die margarien, kondensmelk en vanielje geursel by en vermeng dit alles goed saam. Vorm okkerneutgrootte balletjies van die mengsel. Rol elke balletjie in klapper sodat dit rondom goed bedek is.

## MALVALEKKERS

30ml gelatien 125ml koue water  
500ml strooisuiker 125ml kookwater  
rooi voedselkleursel 10ml vanielje geursel  
versiersuiker om lekkers in te rol

Spuut 'n 2.5liter bak met kleefwerende kossproei. Laat week die gelatien in die koue water tot sponsagtig. Verhit stadig totdat dit heeltemal opgelos is. Voeg die res van die bestanddele by, behalwe die voedselgeursel, vanieljegeursel en versiersuiker, en klits 7-10 minute lank met 'n elektriese klitser totdat die mengsel begin verdik. Kleur met ongeveer 12 druppels rooi voedsel. Kleursel en voeg ook die vanielje geursel by. Meng goed en giet uit in die voorbereide bak sodat die mengsel sowat 1.5cm diep daarin lê. Plaas in yskas tot gestol en sny dan in blokkies. Rol in versiersuiker. Lewer 65 blokkies.

## KLAPPERYS

750ml suiker  
200ml water  
'n paar druppels pienk geursel  
knypie kremetart

397g kondensmelk  
750ml klapper  
5ml vanielje geursel

Plaas suiker en water in 'n swaarboomkastrol en roer oor lae hitte tot die suiker opgelos is. Voeg kondensmelk by en roer tot dit kook. Voeg kremetart by en laat kook sonder om te roer totdat mengsel sagtebalstadium bereik. Verwyder van stoof, voeg klapper en vanielje by en klop mengsel tot dik en romerig. Gooi die helfte van die mengsel in 180mm vierkantige pan. Kleur die res van die res met kleursel en gooi oor die wit laag. Laat afkoel en sny in vierkante wanneer gestol.

## KERSIE NEUTE YSKASBLOKKIES

500g donker sjokolade in stukkies gekap  
klont botter  
4 vingerbeskuitjies, in klein stukkies gebreek

30ml gouestroop  
100g geroosterde, gekapte Macadamia neute  
340g ontpitte kersies, in stroop goed gedreineer

Smeer 'n vierkantige koekpan van 20x20cm met botter. Smelt sjokolade oor lae hitte of in mikrogolf tot glad. Voeg res van bestanddele by en meng goed. Skep in voorbereide koekpan en maak gelyk. Verkoel oornag, sny in blokke. Lewer ongeveer 20 happies.

## SALIGE SUURLEMOENDROOMPIES

### KORS

150ml botter  
1 ekstra groot eier  
gerasperde skil van 1 suurlemoen

125ml strooisuiker  
500ml koekmeelblom

### VULSEL

4 ekstra groot eiers  
125ml suurlemoensap  
25ml water

175ml suiker  
12.5ml mielieblom

### BOLAAG:

37.5ml botter  
20ml strooisuiker

125ml koekmeelblom  
20ml fyn amandels(opsioneel)

Verroom die botter en strooisuiker saam tot lig en romerig. Voeg die eier by en klits. Voeg dan die koekmeelblom en suurlemoenskil by en meng weer goed. Rol 5mm dit uit en plaas in 'n bakplaatjie van 23x20cm. Bak sowat 20 minute lank of totdat die kors strooikleurig bo is. Laat afkoel. Klits die eiers en suiker tot lig en dik. Voeg die suurlemoensap stadig by. Meng die mielieblom met die water om 'n gladde pasta te vorm en voeg ook by die mengsel. Verhit oor stadige hitte, terwyl gedurig geroer word, totdat die mengsel verdik. Smeer oor die kors. Vryf die botter met jou vingers in die koekmeelblom tot goed gemeng en voeg die strooisuiker en die amandels by. Strooi egalig oor die vulsel en bak weer sowat 15 minute lank. Laat effens afkoel en sny dan in blokkies.

## CRUNCHIES

250g botter  
10ml koeksoda  
250ml witsuiker  
250ml klapper

50ml gouestroop  
250ml koekmeelblom  
500ml hawermout  
knypie sout

Smelt die botter en gouestroop. Voeg die koeksoda by en meng. Meng die droë bestanddele en roer dit by die botttermengsel. Druk dit met 'n spaan in rolkoekpan van ongeveer 40x27cm. Bak dit ongeveer 20 minute tot goudbruin by 160C. Laat dit effens afkoel. Sny in vierkante van 5x5cm. Lewer ongeveer 40 koekies.

## BAKLAVA

100g okkerneute afgedop  
50g amandels  
2ml gemengdespeserye  
1 pak (500 g)filodeeg

50g pistasieneute,afgedop  
5ml fyn kaneel  
50g strooisuiker  
170g gesmeltebotter

## STROOP

250ml strooisuiker  
2 skyfies vars suurlemoen

300ml water  
60ml heuning

Voorverhit die oond tot 170 8C.Verwerk al die neute in die voedsel-verwerker tot grof gekap, voeg die speserye asook die strooisuiker by en meng deur. Gebruik 'n oondpan van25x34cm en sny die filodeeg so groot soos die pannetjie. Bedek die filodeeg met 'n klam doek om te voorkom dat dit uitdroog. Smeer die pan en pak 10 lae filodeeg, elk met gesmelte botter gesmeer, op die bodem. Besprinkel goed met neute. Pak5 lae filodeeg bo-op, elk met botter gesmeer. Sprinkel weer neute oor. Herhaal 5 lae filodeeg en neute, eindig met filodeeg. Gebruik 'n skerp mes en sny diamantvorms uit die boonste laag van die baklava (moenie regdeur sny nie). Bak 40 minute. Bring al die bestanddele vir die stroop, buiten die heuning, tot kookpunt. Roer gedurig sodat die suiker opgelos is voor dit begin kook. Verlaag dan die hitte en laat prut tot stroperig,sowat 10 minute. Voeg die heuning by.Giet die warm stroop oor die baklava wanneer dit uit die oond kom. Laat minstens 4 uur staan. Sny in diamant-vorms en sit voor met vrugte en Griekse jogurt.

## MINT LEKKERGOED

500g pond suiker  
2 eetlepels ingedampde melk  
2 drupples groen kleursel

½ koppie botter  
4 drupples peppermint geursel

Meng al die bestanddele saam en knie goed. Maak klein balletjies vorm minte. Plaas op 'n bakplaat. Laat oornag set

## LEKKERGOED KIERIES

3 koppies suiker  
½ koppie water  
¾ teelepel rooi kleursel

5ml mint geursel  
¾ koppie stroop  
¼ eetlepel koeksoda

Meng suiker, water, stroop en koeksoda en verhit tot suiker opgelos het, kook maar moenie roer nie. Voeg ½ teelepel mint geursel by en verdeel dan in twee gedeeltes. Meng die kleursel by die een helfte in. Sit olie op oppervlak en rol dit in riempies en draai die rooi kleur om die wit kleur.