

Maaskaaskoek



Dié heerlike koek smaak baie soos 'n warmmelksponskoek, maar die maaskaas in die beslag gee dit 'n ryker geur.

Dit lewer 12-14 porsies.

Bestanddele:

- . 4 eiers
- .375 ml strooisuiker
- .125 ml olie
- .1 x 250 g geroomde maaskaas
- .5 ml vanieljegeursel
- .500 ml koekmeel
- .10 ml bakpoeier
- .'n knippie sout

Só maak mens:

1. Voorverhit die oond tot 180°C en smeer 'n 23cm-koekpan goed. Voer uit met bakpapier en smeer weer.
2. Klits die eiers goed. Voeg die suiker bietjie vir bietjie by en hou aan klits totdat die suiker opgelos en die mengsel liggeel en dik is.
3. Voeg die olie, maaskaas en vanielje by en klits goed.
4. Sif die meel, bakpoeier en sout in 'n groot bak en voeg die eiermengsel daarby. Roer tot gemeng. Skep in die voorbereide pan, smeer gelyk en bak 30 minute, tot gaar of totdat 'n toetspen skoon uit die middel van die koek kom.

5. Laat 'n paar minute in die pan afkoel en keer uit op 'n draadrak om verder af te koel. Versier met botterversiersel, ganache of roomkaasversiersel.

6. Sit gerus 'n handvol van jou gunstelingbessies by die versiersel om jou baksel verder op te kikker.