

# Vanieljekoek



**Maak:** 1 x 25 cm-koek

**Bereidingstyd:** 25 minute

**Baktyd:** 45-60 minute

**Oondtemperatuur:** 180 °C

- 260 ml (240 g) botter of margarien
- 370 ml (320 g) strooisuiker
- 15 ml vanieljegeursel
- 4 groot eiers
- 880 ml (480 g) koekmeel
- 20 ml bakpoeier
- 250 ml melk

**1** Klits die botter tot lig. Voeg die strooisuiker bietjies-bietjies by en klits goed. Voeg die vanieljegeursel by en dan die eiers een-een – klits elke keer goed.

**2** Sif die meel, bakpoeier en 'n knippie sout saam. Vou die meelmengsel en melk om die beurt by die bottermengsel in.

**3** Skep die beslag in 'n gesmeerde en gevoerde ronde koekpan van 25 cm. Bak in die verhitte oond vir 45 tot 60 minute tot gaar en 'n toetspen skoon uitkom. Laat vir 10 minute in die pan afkoel. Keer uit op 'n draadrakkie en laat heeltemal afkoel.

## **Botterversiersel**

**Maak:** 1 hoeveelheid

- 245 ml (225 g) sagte botter of margarien
- 885 ml (460 g) versiersuiker, gesif
- 50-60 ml melk

Klits die botter tot sag. Klits die versiersuiker en melk bietjies-bietjies by tot die mengsel sag en smeerbaar is.

## **Harde versiersel**

**Maak:** 1 hoeveelheid

- 1 groot eierwit
- 7 ml suurlemoensap
- 510-545 ml (265-315 g) versiersuiker, gesif
- 3 ml gliserien
- koskleursel, as jy dit gebruik

Roer die eierwit, suurlemoensap en 150 g versiersuiker saam in 'n groot bak. Roer die orige versiersuiker bietjies-bietjies op 'n slag by en roer tot glad en blink. Roer die gliserien en koskleursel, as jy dit gebruik, by. Bedek met kleefplastiek en hou in die yskas tot benodig.