

joutafel

Van koekmengsel tot uithalergebak

Spaar tyd en gebruik 'n pakkie koekmengsel om heerlike koekies, kolwyntjies en kaneelrolletjies te bak.

deur Wilna Myburgh
subredakteur@jouwereld.co.za

In die Desembervakansie het ek 'n boek gelees waarin die een karakter 'n pakkie koekmengsel gekoop het om kaneelrolletjies te maak. Ek het feitlik onmiddellik *google* aan die gang gekry om te kyk of dit wel 'n moontlikheid is. En dit is! Daar is ook hope ander resepte wat koekmengsels gebruik om die interessantste eetgoed te bak.

Eintlik is ek 'n effense (lees: groot) kossnob en sal nie daarvan droom om dié tipe gebak nié van die begin tot einde self te maak nie.

Maar gits, hiérdie resepte laat selfs die grootste twyfelaar tot 'n val kom!

Hier is vyf resepte wat koekmengsels gebruik, maar wat nie koek tot gevolg het nie.

Kaneelrolletjies met koffiekaramelversiersel

Piña colada-kolwyntjies

Framboosmuffins met kaaskoekversiersel

Fanta-vanieljekoekies

Sjokoladekoekies

Wanneer jy koekmengsel gaan koop, sal jy sien dat daar allerhande soorte is – selfs die met versiersuiker by. Vir hierdie resepte kan jy egter die gewone koop: Moir's verkoop onder andere 'n 400 g vanielje koekmengsel wat 'n lekker hoeveelheid is en terselfdertyd goedkoop is. Al dié resepte is daarop gebaseer, maar aangesien die gramme aangedui word kan jy net afweeg wat nodig is en dus enige soort gebruik.

Kaneelrolletjies met koffiekaramelversiersel

Dié kaneelrolletjies is heerlik. Die beste is dat jy uit 'n halwe pakkie deeg drie panne vol heerlike kaneelrolletjies het. Dit vries baie goed, en wanneer jy dit wil eet kan jy dit net ontvries en dan in die oond verhit.

200 g koekmengsel
2½ koppies (625 ml) meel
1 pakkie kitsgis
2.5 ml sout
300 ml warm water

100 g sagte botter / margarien
60 ml suiker
10 ml kaneel

Vir die versiersuiker:

375 g versiersuiker
90 ml melk
45 ml (3 eetl.) sterk koffie
45 ml (3 eetl.) gesmelte botter / margarien
paar druppels karamel- of toffiegeursel

Meng die koekmengsel, meel, kitsgis en sout. Voeg die warm water by en roer totdat alles gemeng is. Die deeg moet nog effe klewerig is, maar as dit aan alles en almal vasklou, kan jy nog meel byvoeg. Laat dit vir 30 minute rys in 'n warm plek.

Smeer 3 panne – van ongeveer 21 cm. Foeliepanne werk goed omdat jy dit daarin kan vries ook.

Rol die deeg uit op 'n meelbestrooide oppervlak, in 'n groot reghoek van ongeveer 1 cm dik. Smeer met die botter / margarien.
Meng dan die suiker en kaneel en strooi dit oor die reghoek.

Rol die deeg dan in 'n lang rol op. Sny in skywe van ongeveer 1.5 cm. Probeer dit maar so half-en-half uitwerk dat jy 21 skywe uitkry dat jy 7 in elke pan kan rangskik.
Wanneer jy die rolletjies in die pan gerangskik het laat dit weer rys vir 20 – 30 minute.

Voorverhit die oond tot 180 °C.
Bak vir 15 – 20 minute tot goudbruin en 'n toetspen skoon uitkom.

Begin dan met die versiersuiker:
Gooi die versiersuiker in 'n mengbak en voeg die melk, koffie en botter by. Roer met 'n draadklitser totdat die klonte uit is.
Voeg 'n paar druppels geursel by. Afhangend van hoe sterk die geursel is kan jy meer byvoeg totdat dit reg proe.
Verdeel die versiersuiker tussen die 3 panne. Maak seker dat dit goed met die versiersel bedek is.
Brou 'n koppie koffie en begin eet!

Piña colada-kolwyntjies

Van al die gebak, is dit dié kolwyntjies wat mens regtig weer en weer sal maak. Dit het al die elemente van 'n heerlike piña colada-skemerkelkie in: die pynappel, die klappermelk en die rum. Gebruik vars pynappel, waarvan die stronkgedeelte weggewas is, tensy jy eerder geblikte pynappelstukkies wil gebruik. Dit sal beslis tyd spaar.

- * Maak 12 kolwyntjies
- * Die resep verdubbel soos 'n droom

200 g koekmengsel
100 ml pynappel, in klein blokkies gesny
1 eier
100 ml klappermelk
Vir die bolaag:
1 koppie (250 ml) klapper
1 eier
15 ml rum
45 ml bruinsuiker

Voorverhit die oond tot 190 °C.
Kry jou kolwyntjiepan gereed met twaalf houertjies vir 'n begin. Ek spuit altyd die houertjies net so een spuit onderin met *spray 'n cook*, of smeer die onderkant.

Meng die pynappelstukkies met die koekmengsel.
Mens meng altyd eers die vrugte met die droë bestanddele om te voorkom dat dit net onder gaan lê; die pynappel sal egalig versprei wees.

Klits die eier en klappermelk saam en meng met die koekmengsel en pynappel. Maak seker dis goed deurgemeng. Skep in die kolwyntjiehouers.

Bak vir 15 – 18 minute, totdat die bokant mooi bruin is en die kolwyntjies stewig is.

Wat gemaak met klappermelk

Indien jy nie 'n blikkie klappermelk wil oopmaak vir net 100 ml nie, kan jy melk gebruik. Die klappermelk maak dit egter sagter en dit proe amper asof jy room gebruik het. En natuurlik gee dit nog meer van 'n klappersmaak.

Hier is nog resepte uit **jou wêreld** wat klappermelk gebruik:

- * Wat 'n goeie verskoning is dit nie vir 'n opregte [piña colada](#) nie?
- * Vir 'n verkoelende nie-alkoholiese pons, maak 'n [oerwoudverkoeler](#).
- * [Klappersuurlemoenstroopkoek](#) is 'n treffer vir elke suurlemoenliefhebber.
- * Vir die [Thaise hoenderkerrie](#) en [Klappermelkkerrie met lensies en groente](#) kan jy die bietjie klappermelk wat jy geleen het opvol met water of melk.
- * Bederf jou gesig met 'n [romerige perske-en-mango-masker](#).

Framboosmuffins met kaaskoekversiersel

Met frambose kan jy my omkoop. Maklik. En as jy eers so die muffin oopbreek en die frambose wil-wil uitspring, dan weet jy dis 'n treffer! Die versiersuiker met maaskaas gee 'n effense surigheid wat net reg is – en dit voel ietwat gesonder!

** Maak 8 muffins, of 12 kolwyntjies.*

Ek het die in muffinhouertjies gebak – dan kry mens agt uit. Maar jy kan kolwyntjie-grootte ook maak om meer uit te kry.

200 g koekmengsel
100 g gevriesde, of vars frambose
5 ml gerasperde suurlemoenskil
1 eier
100 ml melk
Vir die versierse:
100 ml maaskaas of roomkaas
75 ml versiersuiker
10 ml suurlemoensap
suurlemoenskil en frambose om te versier

Voorverhit die oond tot 180 °C. Smeer of spuit agt holtes van 'n muffinpan of muffinhouertjies.

Meng die frambose met die koekmengsel. Voeg ook die suurlemoenskil by. Klits die eier en die melk saam. Voeg dit by die koekmengsel en meng goed. Dit maak nie saak as van die frambose breek nie – die deeg word die mooiste kleur!

Bak vir 20 minute. Plaas op 'n afkoelrakkie om koud te word.
As jy nie kan wag nie, kan jy maar dadelik begin eet, maak net gou die versiersuiker:
Meng die maaskaas, versiersuiker en suurlemoensap.

Skep twee teelepelsvol, of meer, op elkeen en laat dit bo-oor loop.
Versier dit met suurlemoenskil en frambose.

Fanta-vanieljekoekies

Ja, daar is Fanta in. Fanta lemoen gee dit 'n effens oranje skynsel, maar jy kan met gaskoel drank rondspeel om jou gunsteling te kry. Creme soda is ook 'n gunsteling.

400 g koekmengsel
1 eier
60 ml botter / margarien, gesmelt
80 ml Fanta lemoen

Voorverhit die oond tot 180 °C.

Klits die eier saam met die gesmelte margarien en Fanta.
Meng dit in 'n groot mengbak met die koekmengsel.

Skep eetlepelsvol op 'n gesmeerde bakplaat, ongeveer 4 cm van mekaar af.
Bak vir ongeveer 15 minute. Die koekies sal sag bly in die middel.

Sjokoladeklontjekoekies

Soms is die winkels maar treurig, so indien jy sukkel om sjokolade-koekmengsel te kry, kan jy vanielje gebruik en 25 ml kakao byvoeg. Die strooisuiker waarin mens die koekies rol voordat dit gebak word, maak pragtige kristalle op die koekies.

200 g sjokolade-koekmengsel
100 ml sjokoladeklontjies
1 eier
45 ml olie
strooisuiker, om te rol

Voorverhit die oond tot 180 °C.

Gooi die sjokolade-koekmengsel in 'n mengbak en voeg die sjokoladeklontjies daarby.
Klits die eier en olie saam en meng dit met die koekmengsel.

Gooi 'n laag strooisuiker in 'n bord uit.
Skep eetlepelsvol deeg, rol dit in 'n balletjie en dan in die strooisuiker. Plaas dit dan op 'n gesmeerde bakplaat – minstens 3 cm uit mekaar. Druk elkeen effens plat.

Bak vir 10 – 12 minute en laat op die bakplaat vir ongeveer 5 minute totdat dit hard word. Plaas dan op 'n afkoelrakkie om koud te word.

<http://www.jouwereld.co.za>
jouwêreld e-tydskrif - Maart 2010