



CATEGORIE ZOETE GERECHTEN

BEREIDINGSTIJD 55 MINUTEN

INGREDIENTEN

Gebak ca. 60 stuks

- Gebak 12 stuks
- 225 g bloem + extra
- 100 g maïzena
- 2 el suiker
- 1 afgestreken el bakpoeder
- ¼ tl fijn zout
- 1 ei, losgeklopt
- 125 ml melk
- 25 g boter, gesmolten, iets afgekoeld

Gembersiroop

- 250 ml water
- 400 g suiker
- 1¼ tl wijnsteenpoeder
- 1 el fijngesneden verse gemberwortel
- ½ citroen, geperst
- 1 kaneelstokje
- *frituurpan met Diamant frituurolie*
- *schuimspaan*
- *keukenpapier*
- *taartrooster*

ZUID-AFRIKAANSE KOEKSISTERS

BEREIDINGSWIJZE

- › Breng voor de gembersiroop water met suiker, wijnsteenpoeder, gember, citroensap en kaneelstokje aan de kook. Draai het vuur lager en kook 10 minuten onder af en toe roeren. Laat afkoelen en verwijder kaneelstokje. Zet in de koelkast; hoe kouder de siroop is, hoe lekkerder de koeksisters worden.
- › Meng intussen bloem met maïzena, suiker, bakpoeder en zout in een mengkom. Maak een kuiltje in het midden.
- › Giet ei, melk en iets afgekoelde boter in het kuiltje. Roer met een vork vanuit het midden langzaam meer en meer bloem door de natte ingrediënten. Ga, zodra het te zwaar wordt om met de vork verder te roeren, door met je handen. Kneed tot alles gemengd is. Dek af met een schone, vochtige theedoek en laat 30 minuten rusten.
- › Stort het deeg om een met bloem bestoven werkvlak en rol uit tot 2-3 cm dikte. Snijd de deeglap in 12 min of meer gelijke repen en snijd elke reep in 3 kortere stukken. Neem steeds 3 repen, rek ze uit zodat ze dunner en langer worden. Druk ze aan één kant op elkaar en vlecht van daaruit de repen tot een vlecht. Duw als de deegrepen 'op' zijn de uiteinden op elkaar. Maak zo 12 vlechten.
- › Verhit olie in de frituurpan tot 175 °C. Zet de gembersiroop klaar in een kom.
- › Bak de koeksisters in 2 porties in de hete olie; 3-4 minuten per kant, tot het deeg goudbruin is en de koeksisters gaar.
- › Schep ze met schuimspaan uit de olie, laat even uitlekken op keukenpapier en wentel ze dan door gembersiroop. Laat ze op een taartrooster helemaal afkoelen.