



## Disse en resepte vir Advent

### Loodglasvensterkoekies

Hierdie koekies maak wonderlike versierings vir die kersboom. Die oorspronklike resep kom uit een van Australian Women's Weekly se Kersfeeskookboeke, maar ons het dit effens aangepas.

*Wat jy gaan nodig hê:*

250g botter, saggemaak

$\frac{3}{4}$  koppie (165g) strooisuiker

2 teelepels fyn gerasperde suurlemoenskil

$\frac{1}{2}$  teelepel vanielje/amandel geursel

1 eier

1 eetlepel water

2  $\frac{1}{4}$  koppie (335g) koekmeel

90g individueel toegedraaide suiglekkers (verkieslik *Sparkles*)

*Dit is hoe:*

1. Verhit oond tot 180 grade Celsius. Plaas bakpapier op twee bakplate (die gebruik van bakpapier is 'n moet).
2. Klits die botter, suiker, suurlemoenskil, eier, en water in 'n klein mengbak met 'n elektriese klitser tot 'n gladde deeg (moenie dit te veel klits nie). Gooi die deeg in 'n groter mengbak en roer die meel daarby. Knie die deeg op 'n gemeelde oppervlak tot glad. Maak die mengbak toe met kleef-plastiek of 'n *bee wax wrap* en plaas in

die yskas vir 30 minute. In warm weer kan dit 'n bietjie langer in die yskas gelos word.

3. Terwyl die deeg in die yskas rus, plaas die die lekkers (steeds toegedraai) in 'n stamper en vysel en stamp hulle saggies tot hulle effens versplinter. Jy sou ook 'n koekroller kon gebruik. Haal die gesplinterde lekkers nou uit hulle verpakking en plaas die kleure saam in verskillende bakkies. Jy gaan dus nou 'n bakkie hê vir die rooi lekkers, een vir die geel lekkers ens.
4. Rol nou die deeg tussen twee stukke bakpapier uit tot 4mm dik. Druk vorms uit die deeg met 'n medium-grootte koekie drukker. Gebruik 'n kleiner koekdrukker om middel van die koekie uit te sny. As jy van plan is om die koekies op die kersboom te hang, maak 'n gaatjie, groot genoeg om 'n stukkie garing of lint deur te ryg, met 'n sosatie-stokkie aan die bokant van die koekies voordat jy hulle bak.
5. Plaas nou die koekie op die voorbereide bakplate en bak vir 5 minute.
6. Haal die bakplaat na 5 minute uit, vul elke koekie met 'n ander kleur lekkergoed splinters. Sit die bakplaat dan terug in die oond vir 'n verdere 5 minute. Jy mag dalk die koekies vir 'n minuut of twee langer moet bak, afhangend van jou oond. Hou maar 'n ogie op hulle. Haal die koekies uit wanneer hulle 'n mooi goue-bruin kleur is.
7. Laat die koekies afkoel op die bakplate, voordat hulle van die bakpapier afgehaal word.