DADEL LEMOENKOEK

3 Eiers (wit en geel afgesonder geklits)
1 koppie suiker
1 koppie botter
2 koppies meelblom
1 lemoen
1 koppie adels (2lb)
1 teelepel koeksoda
1 koppie melk

1. Stel die oond op 375 F.

2. Room die botter en suiker saam.

3. Voeg die eiergelel by en klop goed.

4. Maal nou die hele lemoen saam met die skul en dadel deur die vliesmeule.

5. Los die koeksoda in die koppie melk op en voeg by die gemalde lemoen en dadels.

6. Roer by die bottermengsel saam.

7. Voeg die peelat met die meel en vou heel laaste die styfgeklitste eierwitte in.

8. Bak in a twee laag panne vir 25 tot 30 minute.

STROOP

1. Kook n halwe koppie suiker met 3/4 koppie lemoensap vir 10 minute.

2. Gooi nou dir kokende stoop staadig oor die warm koek en laat afkoel en trek voordat die kook uit gegooi word.