

2012 Huletts Koeksister Entrants - Your stories

“Die resep is my oorlede skoonma se resep. Mooiklip, is die familieplaas so 7 kilometers van Aberfeldy in die Vrystaat. Soos ek die resep neerskryf, hoor ek weer haar stem hoe sy my mooi verduidelik het. My dogters, Hettie en Martie het in graad 11 en 12 Koeksisters gebak en by die skool verkoop. Hermanus my seun en Lady, die hond, het altyd bygestaan by die bakery. Nodeloos om te se, dit was ‘n fees.”

Antoinette de Jager, Lydenburg

“Bêre koeksister oop in yskas – sal dan bros bly.
(‘n toe bak met ‘n deksel sal koeksisters pap maak)

Elma Kleynhans, Modimolle

“Hi My naam is Gawie Pretorius (39) en ek het ‘n passie vir Koeksister. Vandat ek kan onthou bak my ma koeksisters en op die ouderdom van 12 het ek self ingespring en begin bak. Na skool het ek ‘n ambag geloop maar die soet lekker suster is in my bloed en bak ek gereeld tot 100 plus dosyn ‘n maand. Mense het my van huide en ver geskakel en vertel van die kompetisie in die Emalahleni/Middelburg Get it en ek het besluit om my liefde met julle te deel. Daar is niks snaaks of anders aan my resep nie, die geheim lê in die liefde en in die hande. Ek is lief vir die koeksister en elke draai en dip word met liefde gedoen.”

Gawie Pretorius, Witbank

“Hierdie is 'n resep wat my ma vir 46 jaar gebak het. Na haar dood in 2006 het ek dit na haar vernoem en bemark dit tans as "Ouma Rooi Koeksisters". Ek bak dit ononderbroke sedert 1985 vir Tuiskoop Ermelo en Suiwelspens Carolina. Vanaf 2009 bak ek dit ook vir Pick N Pay Ermelo en Pick N Pay Piet Retief. Ek bak tans 5 dae per week, 128 tot 165 dosyn per dag.”

Gerda Swanepoel, Ermelo

“I use to make them for school bazaars when my children were small. Hope you enjoy them as much as the headmaster did!”

Mariaan Worthington, eMalahleni

“Koeksisters word gevries en slegs 30 minute voor opdiening daaruit gehaal. Die hoë suiker-inhoud voorkom dat dit baie hard vries.”

Heila van den Berg, Middelburg

“Everyone feels their handy work is the best and in this case baking koeksisters. I’m writing to you as I still haven’t tasted a better koeksister than what my 80 year old mom in Kroonstad in the Free State makes since as far back as I can remember. My mother always jokes that if she can have the money of all the koeksisters made on her custom made table she would have been a millionaire through and through and I witnessed many a person asking for the recipe and I can remember as a small boy remarking to them, “it’s no use you get the recipe, the trick is in making them correctly and for that you have to witness my mom doing it” Well as they say, the proof of the pudding is in the eating and I encourage you to try my mom’s recipe out or you will regret it forever...”

My mom is still actively baking koeksisters for the church as well as for an extra income by taking orders from her regular customers, cake shops and guest houses in town”

Louis van Rensburg, Pretoria

“Het 30 jaar se ondervinding. Kry vreeslik baie komplemente. Een vrou sê daar is net nog een wat sulke lekker koeksisters kan bak wat in die Kaap bly...”

Susan Venter, Pretoria-Noord

“Ouma se Springbok Koeksisters!”

Janetta Janse van Rensburg, Gauteng

“Ek bly in Roodepoort en is 60 jaar oud. My mammie het hierdie resep by 'n tannie van haar gekry toe ek 10 jaar oud was en die tannie het dit weer by haar Ma gekry. So ek weet nie rerig hou oud die resep is nie. Dit is die enigste resep wat ek gebruik vir my koeksisters want dit flop nie. In die laat tagtigs het ek baie gebak vir 'n tuisnywerheid en privaat verkoop. Ek bak dit nog vir spesiale geleenthede en almal wil altyd weet wanneer bak ek weer koeksisters. Daar is altyd 'n mark daarvoor. Ek geniet dit om koeksisters en enige gebak te maak.”

Martie Schoeman, Roodepoort

“Ge-KOEKsister soos 'n student”

Simone van Meyeren

“...Het resep in sestiger jare by iemand in Upngton, kan nie meer persoon onthou, gekry. Het privaat begin bak, later tuisnywerheid, kerkbazaars, funksies, troues, baknogsteeds privaat. Kry baie komplimente selfs van toeriste.”

Ria van Zyl, Barberton

“Tannie Sus se Koeksisters”

Martie Botha, Mpumalanga

“San se koeksisters”

Susan Holtzhausen, Limpopo

“Ella se stroopsoet koeksisters”

Ella Lombard, Gauteng

“Crispy Koeksisters with a twist”

Lida Espach, Gauteng

“Soete Troos!!”

Belinda Smith, Gauteng

“My gebak van koeksisters het begin deur geld in te samel vir ons Polisie Dames Klub te Ermelo. Ek bak al 21 jaar koeksisters, en doen alles alleen van die aanmaak, uitrol, sny, vleg, bak, stroop dospel to die verpakking. Lekker bak!”

Marinda Marais, Ermelo

“Ek bly op `n plaas Katzies net buite Koës in die Kalahari. Hier moet jy als self maak as jy iets wil hê. Winkel is 150km ver en dit is Keetmanshoop. Ons klein dorpie Koës kan jy ook wel die nodige kry ten duurste.Liefde uit Kalahari.”

Adrie Nell, Namibië

“This is an old family recipe, and the only one we use. Many have asked for this recipe, and I have never shared it with anybody before. These koeksisters are in great demand and I bake them frequently. Even clients who have moved away still order them regularly.”

Mari Smidt, Ngodwana

“Rooibos Koeksisters”

Nanette Cox

“Vinger lek lekker koeksister”

Mary Meiring, Gauteng

“Spicy Koeksisters”

Laila Jooma, Middelburg