

ZULLEN WE COVID EEN KOEKJE VAN EIGEN DEEG GEEVEN?



Kruidkoek

300 gr zelfrijzend bakmeel	¼ theelepel zout
260 gr basterdsuiker (donkerbruin)	200 ml melk
1 zakje vanillesuiker	1 ei
3 eetlepel speculaaskruiden / koekkruiden	2 eetlepel stroop

- Verwarm de oven voor op 165 graden (boven en onderwarmte). Vet een cakevorm van 25 cm in en bestrooi de binnenkant met paneermeel.
- Doe in een kom alle droge ingrediënten en meng deze met een spatel goed door elkaar. Voeg het ei, de stroop en de melk toe en roer alles met de spatel goed door tot je een plakkerig beslag hebt. Giet het beslag in de cakevorm.
- Bak de kruidcake in 65-80 minuten gaar. Hij is gaar als een prikker die je er in het midden in steekt, schoon uit komt. Doe de oven uit en laat de cake 15 minuten met de ovendeur op een kier in de oven staan. Daarna zet je de cake in de vorm op een rooster om 5 minuten verder af te koelen. Haal de cake uit de vorm en laat hem op het rooster helemaal afkoelen.