

Kruidkoek uit de slowcooker

Ingrediënten:

- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 300 gram gele rozijnen
- 100 gram krenten
- 100 gram sucade
- 1 eetlepel bruine suiker
- ½ zakje vanillesuiker
- ½ theelepel kaneel
- 2 stuks eieren
- ½ liter halfvolle melk
- Roomboter om in te vetten
- Bakpapier



Bereiding:

1. Zet de binnenpan van de slowcooker op het bakpapier zetten en trek met potlood of pen een cirkel om de pan heen, knip de cirkel uit.
2. Besmeer de bodem en de binnenkant van de pan flink in met roomboter.
3. Leg de cirkel van bakpapier op de bodem.
4. Kneed alle ingrediënten in een beslagkom tot een homogene massa
5. Giet het deeg in de binnenpan
6. Doe om de deksel van de slowcooker een theedoek en leg deze op de pan
7. Zet de pan 3 uur op low
8. Na 3 uur met een satéprikker controleren of de koek gaar is

Heerlijk met roomboter

(recept van mijncentimetersenik))



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
0174-622168
marianskookwereld.nl
info@marianskookwereld.nl