

Kruidkoek

Ingrediënten:

100 gram rozijnen
300 gram zelfrijzend bakmeel
100 gram bruine basterdsuiker
10 gram speculaaskruiden
30 gram appelstroop
350 ml karnemelk
Snufje zout



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 150 graden. Vet een cakevorm van 25cm in en bekleed deze met bakpapier. Laat de rozijnen 10 minuten wellen in wat warm water.

Doe het bakmeel in een beslagkom en meng de basterdsuiker, speculaaskruiden en een snuf zout erdoorheen. Klop de appelstroop los met de karnemelk (dit gaat heel makkelijk met de [Bamix staafmixer](#)) en voeg dit toe aan het droge mengsel. Roer het beslag met een spatel tot een samenhangend geheel. Laat de rozijnen uitlekken en roer ze door het beslag. Doe het beslag in de cakevorm en bak hem in 50-60 minuten gaar. Controleer de kruidkoek met een prikker, deze moet er vrijwel droog uitkomen.

Haal de kruidkoek uit de oven, en laat hem in de vorm 30 minuten afkoelen op een taartrooster. Pak de kruidkoek na het storten in een vershoudfolie en laat hem verder afkoelen.

Heerlijk bij een kop warme chocomel.

(Gebaseerd op ProjectGezond)




Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl