

Ontbijtkoek uit de ExpressPot

Ingrediënten:

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 250 gram bruine basterdsuiker
- 175 ml halfvolle melk
- 10 gram koek/speculaaskruiden
- Snufje zout

Verder nodig: puddingtrommel/waterbadvorm



Bereiding:

Vet de puddingtrommel in met boter en bestuif hem met bloem.

Vermeng de droge ingrediënten in een ruime kom. Klop de melk hier doorheen tot een stevig beslag. Vul de puddingtrommel met het beslag, tik hem op het aanrecht zodat alle kuiltjes gevuld zijn. Sluit de trommel met het deksel.

Vul de multicooker met water tot het stoomrekje.

Plaats de puddingtrommel op het stoomrekje in de multicooker en zet hem op 90 minuten op de dessertstand high. Laat hem daarna nog een 30 minuten in de pan staan NR.

Haal de puddingtrommel uit de multicooker, laat hem nog een kwartier staan en stort dan de ontbijtkoek op een rooster. Laat hem afgedekt afkoelen dan blijft hij lekker klef.

Heerlijk met roomboter

(recept uit een kookboek uit 1917, bewerkt door S.Wiggelinkhuizen)



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

