

## Indonesisch Spekkoek

### Ingrediënten:

- 7 eieren
- 350 gram ongezouten roomboter
- ½ theelepel zout
- 200 gram witte basterdsuiker
- 100 gram bloem
- 2 theelepel kaneel
- 1 theelepel kruidnagel
- 1 theelepel kardemon
- 1 theelepel versgemalen nootmuskaat
- 1 theelepel vanillesuiker



Verder nodig: keukenmachine, springvorm 20cm, bakpapier, [eierscheider](#), 2 beslagkommen

### Bereiding:

- Laat de roomboter en eieren op kamertemperatuur komen. Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Scheid de eieren met de eierscheider en klop de eiwitten in een vetvrije kom in de keukenmachine stijf (totdat je de kom op zijn kop kunt houden).
- Roer in een kom het eigeel los. Klop de boter in een andere kom samen met de suiker en zout luchtig. Roer dan het eigeel in delen door het botermengsel.
- Spatel vervolgens in delen het luchtig geklopte eiwit door het botermengsel. Voeg als laatste de bloem in delen toe en spatel dit totdat er een glad beslag ontstaat.
- Verdeel het beslag in 2 gelijke delen (bij mij ca 2x 475 gram). Meng door 1 deel de specerijen en door de andere de vanillesuiker.
- Beboter de springvorm en klem bakpapier op de bodem ([kijk hier hoe je dat doet](#))
- Schep een dun laagje van het lichte beslag en verdeel dit met de bolle kant van een lepel over de bodem. Bak dit 4 minuten in de oven. Haal hem uit de oven en doe er dan een laag donker beslag op. Bak dit ook weer 4 minuten en ga zo door totdat het beslag op is.
- Bak de laatste laag ca 6-10 minuten. Haal de spekkoek uit de oven, snij hem los van de rand maar laat hem in de vorm afkoelen.

### Tips:

- Neem ruim de tijd om de spekkoek te bakken, mij kostte het 2 ½ uur.
- Ik had totaal 13 laagjes, hoe meer heo beter!
- Laat het beslag op de vorige laag even rustig smelten dan smeer je hem makkelijk uit.
- Kies voor pandan (te koop bij de toko) ipv vanillesuiker voor het groen-bruine resultaat.
- Serveer kleine puntjes, het is erg machtig!

Eet smakelijk!

(Gebaseerd op een recept uit het AD)

 Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

