

Kruïdkoek

Kruïdkoek, als je dit intypt op google vliegen de vele verschillende recepten over je beeldscherm (net zoals bananenbrood).

Qua onderstaand recept kan ik zeggen, laat jezelf ook een beetje leiden door wat je in huis hebt, heb je geen speltmeel maar wel volkorenmeel, prima !!! Zolang je maar meel gebruikt en geen bloem. Qua suiker (ja honing is ook suiker), zeg ik ook kies wat jou het beste uitkomt.

Hier is 1 maar; palmsuiker en kokosbloesemsuiker is beduidend minder zoet van smaak. Als je besluit om gewone bruine basterdsuiker te gebruiken, dan zou ik er wel iets minder in doen (bijvoorbeeld 35 gram).

Ingrediënten

- 150 gram speltmeel
- 50 gram roggemeel
- 50 gram honing
- 50 gram palmsuiker, kokosbloesemsuiker of gewone bruine basterdsuiker
- 2 eieren
- 175 ml (amandel) melk
- 3 theelepels koekkruiden (of speculaaskruiden)
- 2 volle theelepels (wijnsteen)bakpoeder
- 3 volle eetlepels rozijnen
- Snufje zout

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Doe alle meel in een kom.

Voeg hierbij de koekkruiden, bakpoeder en suiker. Goed doorscheppen. Meng de honing door de droge ingrediënten (klontjes verdwijnen later).

Dan kunnen de eieren en melk erbij en start je met goed roeren/mixen met een mixer totdat je een glad beslag hebt.

Tenslotte de rozijnen erdoorheen scheppen.

Bekleed een cakevorm met bakpapier. Vul de cakevorm met het mengsel en schuif het bakblik voor ongeveer 40 minuten in de oven. Check met een houten stokje of de kruidkoek gaar is. Laat deze eerst 15 minuten afkoelen voordat je 'm uit t cakeblik haalt en pas snijden als hij helemaal is afgekoeld. Ik snij de kruidkoek in ong. 16 plakken en vries het in, op deze manier heb ik altijd iets lekkers voor als er onverwachts visite komt.