

Recept: kruidkoek

Ingrediënten:

- 500 gram zelfrijzend bakmeel (of 500 gram bloem met een zakje bakpoeder (15 gram)).
- 500 gram donkerbruine basterdsuiker.
- 1 theelepel bakpoeder.
- 7 gram koek- en speculaaskruiden.
- 150 gram gesmolten roomboter.
- 500 ml melk.
- Mespuntje zout.

Overige benodigheden:

- Bakvorm: tulbandvorm of cakevorm.
Als je een cakevorm gebruikt, halveer dan het recept. Verkort dan ook de baktijd naar 50 min.
- Eventueel een mixer.



Bereiding:

1. Warm de oven voor op 150 graden Celsius.
2. Vet de bakvorm goed in. Ik gebruik hier zelf een bakspray voor.
Om zeker te weten dat de kruidkoek straks makkelijk uit de vorm komt, kun je er ook nog een beetje bloem instrooien en dit goed in de vorm verdelen. Schud het overtollige bloem eruit. Als je een cakevorm gebruikt kun je eventueel ook een bakpapiertje gebruiken.



3. Smelt de boter op middelhoog vuur.



4. Meng in een grote kom het zelfrijzende bakmeel, donkerbruine basterdsuiker, bakpoeder, koek- en speculaaskruiden met een mespuntje zout. Je hebt nu alle droge ingrediënten in de kom.



5. Voeg vervolgens de gesmolten boter en de melk toe. Mix dit goed door. Als je geen mixer hebt, dan gaat dit het makkelijkste met een garde. Zodra alles mooi gemengd is, is het beslag klaar.



6. Giet het beslag in de ingevette bakvorm. Let erop dat je de vorm niet te veel vult want de kruidkoek zal nog rijzen.



7. Zet de kruidkoek 60-70 min in de voorverwarmde oven van 150 graden Celsius.

8. Doe na 60 min de 'naaldtest': prik met een satéprikker in de kruidkoek. Als deze er droog uitkomt, is de kruidkoek gaar. Zit er nog beslag aan? Dan moet de kruidkoek nog wat langer bakken.



9. Laat de kruidkoek eerst even wat afkoelen voordat je hem uit de vorm probeert te halen.



Variatietip: voeg wat noten toe aan het beslag!

De Mulder
kookens op maat