

Recept / gemaakt door Pam

Haver-rozijnenkoek (Amerikaans recept)

Makkelijk recept voor de feestdagen!

Even een kanttekening: het is altijd een heel gepuzzel om mijn recepten om te zetten van Amerikaanse cups naar grams en milliliters. Ik hoop dat zo alles klopt – ik vind het heel fijn als iemand laat weten dat het gelukt is, dan weet ik dat de maten goed zijn. (reageren naar secretariaat, die weten me te vinden)



Ingrediënten rozijnenvulling:

- 100 gram (riet) suiker
- 10 gram maïzena (2 eetlepels)
- 1 theelepel kaneel (of iets meer naar smaak)
- 500 ml water
- 600 gram rozijnen (of andere gedroogde vruchten: ik gebruikte een deel rozijnen, een deel gedroogde kersen en een deel gedroogde cranberries. De helft blauwe en de helft blanke rozijnen geeft ook een mooi effect)

Vulling maken:

1. In een steelpan suiker, kaneel en maïzena door elkaar roeren.
2. Het water en de rozijnen toevoegen, goed roeren met een houten lepel.
3. Breng aan de kook, vaak roeren. Laat zachtjes sudderen tot de mengsel dik is (ongeveer 5 minuten).
4. Haal van vuur en laat afkoelen terwijl je de koekmengsel bereidt.

Ingrediënten koek:

- 250 gram boter, gesmolten
- 300 gram bruine basterdsuiker
- 450 gram volkorenmeel
- 125 gram havermout
- Theelepeltje zout
- Eventueel toevoegen: stukjes noten of zaden.

Koek maken:

1. In een mengkom gesmolten boter en bruine suiker door elkaar roeren.
2. Volkorenmeel, havermout en zout toevoegen en alles goed mengen tot het kruimelig is en de boter goed verdeeld.
3. Doe er 2 eetlepels water bij en roer goed door het mengsel.

In een brownie bakvorm maak je de koek in lagen (mijn bakvorm is 25cm x 35 cm en 5 cm hoog, kan natuurlijk ook in 2 kleinere vormen):

1. Bakvorm invetten met boter.
2. De helft van de koekmengsel in bakvorm verspreiden en goed aandrukken. Eventueel even in de koelkast zetten terwijl je vulling nog afkoelt, zodat de bodem stevig wordt.
3. De afgekoelde vulling voorzichtig over de bodem lepelen en verspreiden. (Pas op – de bodem heel laten).
4. Door de resterende helft van de koekmengsel, 3 eetlepels water toevoegen en goed mengen.
5. Deze voorzichtig over de vulling verspreiden en als het egaal is licht aandrukken.
6. In een voorverwarmde oven (175 graden) 40 minuten bakken.
7. Na een half uur afkoelen kun je vierkantjes snijden van de koek. Daarna verder laten afkoelen – ik haal de vierkantjes pas uit de vorm als de koek goed is afgekoeld. Let op, ze kunnen gaan verkruimelen bij het snijden.
8. Eventueel met poedersuiker besprenkelen om te serveren.