

Recept

Volkoren Kruidkoek (voor 1 cakevorm)

Ingrediënten:

- 200 g volkorenmeel
- 100 g havermout
- 1 zakje bakpoeder
- 250 g bruine suiker
(met lichtbruine suiker krijg je een gouden kleur, ook mooi)
- 1 eetlepel kaneel, gemalen
- ½ theelepel kruidnagel, gemalen
- 1 theelepel gemalen gember
- 1 theelepel gemalen nootmuskaat
- 150 g rozijnen (of ander gedroogd fruit)
- 1 ei
- 2 dl melk
- 1 scheut sinasappelsap (ongeveer een borrelglas)

- eventueel toevoegen: stukken noot, pompoenpitten, zonnebloempitten.



Zo maak je volkoren kruidkoek:

1. Bij elkaar mengen in een kom: volkorenmeel, havermout, bakpoeder, bruine suiker, kaneel, kruidnagel, gember en nootmuskaat.
2. Rozijnen erdoor roeren.
3. Het ei, de melk en de sinaasappelsap toevoegen en alles goed doorroeren.
4. In ingevette cakevorm 1 – 1 ½ uur bakken (175 °C).
5. Lekker als je de koek een dag van tevoren maakt, dan hebben de kruiden tijd om goed tot smaak te komen.