

Kruidkoek van Joke

Benodigdheden:

400 gr. Zelfrijzend bakmeel
300 gr. Donkerbruine basterdsuiker
2 eetlepels koek- of speculaaskruiden
Dit meng je droog.

Dan voeg je toe: een klein potje bakgember, een half bakje sucade, een flinke hand rozijnen en zo mogelijk wat oranje snippers (alleen in het kerst/sinterklaasseizoen verkrijgbaar).

Deze hoeveelheden kun je geheel naar eigen smaak aanpassen.

Je roert dit door het meelmengsel.

Vervolgens voeg je circa 75 gram gesmolten boter of margarine toe en een hoeveelheid water tot dat er een dikke brij ontstaat. Je kunt de boter ook weglaten. Als je gembernat over hebt, doe je dat er ook door..

Doe het geheel in een ingevette cakevorm en laat de koek in circa 75 minuten gaar worden in een voorverwarmde oven op circa 170 graden.

Geniet ervan!