

Recept Veilingkoek

Voor een koek heb je nodig:

1. 500 gram zelfrijzend bakmeel
2. 1/2 pak bruine basterd suiker
3. Half busje gemalen kaneel
4. 1 theelepel nootmuskaat
5. kwart theelepel kruidnagelpoeder
6. 1/4 potje gemalen anijszaad
7. 1/4 tot 1/3 liter melk (maar beetje water of room of yoghurt, kan ook)
8. Eventueel 1/2 pak gecrushte pecan noten (ongezouten)



Zet de oven al op tijd aan!

Meng alle droge ingrediënten in een langzaam draaiende mengmachine. Voeg dan de melk langzaam toe aan de draaiende mengmachine, net zo lang tot het mengsel iets dikker is dan vla.

Zet een gewoon bakblik klaar met een strook bakpapier die over de lange zijanten uitsteekt. Of het bakblik goed invetten.

Giet het mengsel in het blik en roer er niet meer in. Het blik is dan ongeveer half vol.

Zet het blik in de voorverwarmde oven op ongeveer 160 graden. Of in de rechter onder oven van een AGA.

Controleer na een uur met een houten prikker of de koek van binnen droog is. Waarschijnlijk kan de koek nog wel een half uur extra gebruiken, maar het is verstandig elk kwartier even te checken.

Als de koek droog en gerezen is, dan kan hij eruit. Dan even de hitte eraf laten komen en hem met het papier uit de vorm tillen.

Ons advies: dik roomboter erop!

Veel succes en eet smakelijk.