

Kruidkoek

Ingrediënten

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 200 gram bruine basterdsuiker
- 6 theelepels koekkruiden
- zout
- 50 gram gesmolten boter
- 2,5 deciliter lauwe melk
- NB: voor een kleine cakevorm; voor in de grote vorm: alle ingrediënten met 2 vermenigvuldigen

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Doe het zelfrijzend bakmeel, de suiker, de koekkruiden en het zout in een mengkom.
3. Smelt de boter zachtjes in een pannetje, voeg dit aan het meelmengsel toe.
4. Voeg lauwwarme melk toe en mix alles goed door elkaar.
5. Vet een bakvorm goed in en giet het deeg in deze vorm.
6. Plaats in de oven, gedurende ongeveer één uur. Kijk uit voor een verbrande korst, dek eventueel af met aluminiumfolie.