

Lubje

Ingrediënten

- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 250 gram bruine basterdsuiker
- 1 theelepel gemalen kaneel
- 1 theelepel gemalen kruidnagel
- 1 theelepel gemalen nootmuskaat
- 225 milliliter melk
- 100 gram gedroogde abrikozen
- 1 zakje gepelde ongezouten pistachenootjes (55 gram)
- 1 zakje geschaafde amandelen
- tulbandvorm

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.
2. Meng in een kom bakmeel, suiker, kaneel, kruidnagel, nootmuskaat en roer de melk erdoor. Schep daarna de abrikozen en de nootjes erdoor.
3. Bestrooi de bakvorm met amandelen en schep het beslag erin. Zet 45 minuten in de oven.