

Karnemelktulband met koekkruiden

Ingrediënten

- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 400 gram bruine basterdsuiker
- 4 deciliter karnemelk
- 4 theelepels koekkruiden
- 200 gram rozijnen of gedroogde abrikozen in stukjes

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 140 graden.
2. Voeg alles bij elkaar, meng goed en giet het deeg in een ingevette tulbandvorm.
3. Laat in anderhalf uur gaar worden in de oven.