

PEPERKOEK



Ingrediënten

- 200 g melk
- 120 g vloeibare honing
- 30 g boter
- 250 g volkoren meel
- 3 g baksoda (natriumbicarbonaat)
- 1 g kaneelpoeder
- 2 g gemberpoeder
- 1 g vierkruidenpoeder (quatre epices)
- 75 g grote parelsuiker
- Bakvorm (19x13)

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op 160°C .
2. Doe de melk in de beker en warm op.
2 min / 100°C / snelheid 0,5 (lepeltje)
3. Voeg de honing en boter toe en meng.
1 min / snelheid 2
4. Zet een kom op de thermomix en weeg de overige ingrediënten af (behalve de parelsuiker!). Meng dit door elkaar. Voeg toe bij de melk en kneed het deeg.
2 min / deegfunctie
5. Breng het deeg over in een ingevette bakvorm. Ik leg een bakpapier in mijn vorm. Verdeel de parelsuiker mooi over het deeg.
6. Bak de koek gedurende ongeveer 50 minuten af. (prik met een naald in de koek, er mag niets meer aan de naald kleven).
7. Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.

TIPS:

Je kan de verhoudingen van de kruiden aanpassen naar eigen smaak.
Het volkoren meel kan je vervangen door roggebloem.

