

Molen De Arend, Terheijden, www.molendearend.nl

PEPERKOEK

Ingrediënten.

- 100 ml water
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 250 gram bruine basterdsuiker
- 2 eieren
- 1 eetlepel koekkruiden
- 1 eetlepel speculaaskruiden
- 1,5 eetlepel honing

Bakoven of combimagnetron op 175 - 200 °C

Heteluchtoven 150 °C

Oven voorverwarmen

Alles mengen zonder het cake-of bakmeel

Daarna meel beetje bij beetje toevoegen

Het deeg zolang mengen tot er bellen op komen

Bakblik van 25 cm invetten en deeg erin schenken

Totale baktijd ca. 1 uur

Laatste 10 minuten oven naar 130 °C of 105°C voor heteluchtoven

Als de koek gaar is deze uit blik nemen en nog warm zijnde in aluminiumfolie wikkelen om de plakrand te krijgen.

Eventueel kunt u 250 gram basterdsuiker vervangen door 100 gram basterdsuiker en 80 gram honing. Dan moet er wel 110-120 ml water bijgevoegd worden.

Molen de Arend, Terheijden, 076 - 593 4020

WWW.MOLENDEAREND.NL