



LEURSE MOLENKOEK

Recept voor molenkoek van 24 cm (ronde springvorm) of 20-21 cm (vierkante springvorm)



Voorbereiding: 10 minuten. Bereiding: 30 minuten.

Ingrediëntenlijst

- 500 gram Lelie's Molenkoekmix
- 140 gram boter
- 1 ei

Bereiding

- Boter langzaam smelten. Ei loskloppen met een vork.
- Voeg de Molenkoekenmix en het losgeklopte ei toe aan de gesmolten boter en meng het goed door elkaar.
- Doe het beslag in een ingevette springvorm en druk goed aan met bijvoorbeeld de bolle kant van een lepel.
- Verwarm de oven voor op 170°C (conventionele oven) of 150°C (hete lucht oven). Bak de molenkoek in de voorverwarmde oven in 30 minuten gaar.
- Laat de Molenkoek afkoelen in de springvorm en snij de afgekoelde Molenkoek in stukken.