



OUDEWIJVENKOEK

Oudewijvenkoek is een traditionele, zachte Groninger snijkoek met een kenmerkende lichte anijsmaak. Deze donkerbruine, compacte lekkernij wordt vaak geserveerd bij de koffie, traditioneel met een dikke laag boter. Het is een variant op ontbijtkoek, gemaakt van roggebloem, stroop en specerijen.



Vorbereiden: 30 min. Bereiden: 1 uur

Ingrediëntenlijst (voor het deeg)

- 250 gram Lelie's Roggebloem
- 250 gram Lelie's Tarwebloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 225 gram donkere basterdsuiker
- 75 gram gestampde muisjes
- 2 eetlepels koekkruiden
- 1 royaal glas koude thee (sterrenmix; bevat geen munt)
- snufje zout
- 2 eieren
- 6 eetlepels keukenstroop
- 25 gram oranje- of citroensnippers (naar persoonlijke smaak)
- 50 gram Lelie's Tarwebloem om deeg te bestrooien

Bereiding

- In een kom roggebloem en tarwebloem, bakpoeder, donkere basterdsuiker, koekkruiden, zout en ei mengen.
- Verwarm de koude thee en los daarin de stroop op. Bij het mengsel in de kom voegen en alles tot een goed beslag kloppen (kan met een garde).
- Het moet de dikte van stevig cakebeslag krijgen. Is het beslag te dik, dan kunt u eventueel nog wat extra thee toevoegen.
- Vervolgens de gestampde muisjes (en optioneel oranje- of citroensnippers) door het beslag mengen.
- Laat het beslag zeker twee uur afgedekt koel staan.
- De oven 10 minuten op 180 °C voorverwarmen.
- Een broodblik of platte bakvorm grondig met olie of boter insmeren of bekleed met bakpapier.
- Het deeg erin storten en glad strijken.
- Tarwebloem (50 gram) met een zeef erover strooien.
- De koek in een warme oven van 160-175 °C in ongeveer 1 uur gaar bakken (en met een breinaald op gaarheid controleren).
- Is de koek nog niet gaar, dan nog wat langer laten bakken.
- Oudewijvenkoek uit de oven nemen en even 10 min. laten afkoelen.
- Vervolgens inpakken in huishoudfolie en daarin helemaal laten afkoelen. Nog beter is het de koek 24 uur met rust te laten.

Tot Slot

- Je kunt ook nog rozijnen aan het beslag toevoegen, dat is een prima combi.
- Snijkoek als deze blijft lekker lang smeug, maar versgebakken op tafel met een mes en roomboter ernaast dan is de koek zo op.