



DEVENTER KOEK

De Deventer koek is een aan ontbijtkoek verwante lekkernij uit de Nederlandse stad Deventer. De koek werd vanouds volgens strenge gemeentelijke aanwijzingen gebakken. Dit moest zorgen voor constante kwaliteit en een lange houdbaarheid. Het authentieke recept is geheim, maar met dit recept benadert men het zo goed mogelijk.



Voorbereiden: ca 25 min. Bereiden: ca 60-70 min.

Ingrediëntenlijst (voor het beslag)

- 250 gram Lelie's Roggebloem
- 150 gram Lelie's Roggemeel Volkoren
- 200 gram Leurse Honing
- 100 gram donkere basterdsuiker
- 125-150 ml water (of warme melk)
- 10-15 gram koekkruiden (kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, kardemom)
- 10 gram bakpoeder (of 15 gram baking soda voor een donkerder resultaat)
- 50 gram gekonfijte sinaasappelsnippers (sukade)
- Snufje zout

Bereiding

- Maak de siroop: Verwarm het water (of melk) met de honing en basterdsuiker in een pan tot de suiker is opgelost. Niet laten koken.
- Meng de roggebloem, roggemeel, koekkruiden, bakpoeder en zout in een kom.
- Voeg het warme honingmengsel toe en roer tot een glad beslag.
- Spatel de gekonfijte sinaasappelsnippers door het beslag.
- Verwarm de oven voor op 170°C (onder- en bovenwarmte) en vet een cakevorm (ca. 25 cm) in.
- Giet het beslag in de vorm en bak de koek in ongeveer 60-70 min. gaar.
- Doe de satéprikker test om te zien of de cake gaar is.
- Laat de koek op een rooster volledig afkoelen in de vorm. Traditioneel wordt de koek pas na een dag op zijn lekkerst (smeuïger).

Tot Slot

- Voor de meest authentieke smaak wordt vaak "oude" ontbijtkoek gebruikt.
- Omdat het traditionele recept geheim is, zijn er vele varianten van 'Deventer Koek Taste-a-Like'