



## KRUIDKOEK

*Friese kruidkoek (krûdkoeke) is een traditionele, donkere koek uit Friesland, vaak bereid met roggebloem, kandijnsuiker, gember en specerijen zoals kaneel en kruidnagel. Deze streeklekkernij is intens van smaak, smeug en een typisch Friese traktatie bij de koffie. (voor een bakvorm van ca. 35 cm).*



*Vorbereiding: 20 min. Bereiding: ca 75 min.*

### Ingrediëntenlijst (deeg)

- 400 gram Lelie's Kruidkoekmix met zakje 250 gram donkere basterdsuiker bijgesloten (bevat tarwemeel, bakpoeder, kaneel, speculaaskruiden, nootmuskaat en zout)
- 500 ml warme melk
- boter

### Bereiding

- Meng de droge ingrediënten (kruidkoekmix en donkere basterdsuiker) door elkaar.
- Verwarm de melk lauwwarm en voeg toe.
- Roer met een garde of mixer alles door elkaar.
- Doe het mengsel in een beboterde bakvorm.
- Was intussen de rozijnen en laat ze goed uitlekken.
- Bak het geheel in een voorverwarmde oven gedurende 75 min op 150°C (hetelucht oven) of 60-75 min op 175°C (onder- en bovenwarmte).

### Tip

Om de smaak van de koek nog beter naar voren te laten komen, laat de kruidkoek afkoelen tot deze lauw is, wikkel hem vervolgens in aluminiumfolie en laat deze dan een nacht staan.