



ZOETE KOEK UIT ELBURG

Zoete Koek uit Elburg is een variant van Koek uit Elburg, ook wel bekend als de Zachte Veluwe Brok of Elburgse Brok. Een traditionele, ambachtelijke lekkernij uit de Hanzestad Elburg. Deze platte koek staat bekend om zijn rijke, volle smaak en wordt sinds 1966 ambachtelijk bereid. Het is een typische streekvariëteit van de Veluwe. Deze variant wordt gemaakt met gemaakt met bloemenhoning, appelsap en tarwebloem. Bereiding: 60 min.



Ingrediëntenlijst (voor het beslag)

- 150 gram Lelie's Tarwebloem
- 60 gram zachte boter
- 200 cl bloemenhoning
- 100 cl liter appelsap (verwarmd)
- 150 gram Lelie's tarwebloem (gezeefd samen met de bakpoeder)
- 2 tl kaneel
- 2 tl gemberpoeder
- 2 el gemalen kruidnagels
- 175 gram geweekte rozijnen (en/of krenten)
- 75 gram grof gehakte hazelnoten/hazelnoot
- 2 tl bakpoeder
- Snufje zout

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 170°C.
- Klop de boter met de honing tot een crème.
- Voeg er al kloppend de warme appelsap bij.
- Zeef de bloem en het bakpoeder en wat zout over deze vloeistof.
- Voeg ook de noten en geweekte, afgedroogde rozijnen erbij en tevens de kruiden.
- Meng tot een goed lopend deeg.
- Vet een cakevorm in het boter , en zeef er wat weinig bloem over.
- Giet het deeg erin.
- Bak de koek in ongeveer 1 uur gaar en bruin.
- Op rooster rustig laten afkoelen tot het lauwwarm is.
- Inpakken in folie en zeker 24 uur ingepakt laten staan.