

## Kruidkoek van oma

- 1 pak zelfrijzend bakmeel
- 3 eieren
- 500 gram bruine basterd suiker
- 4 eetlepels **Sarah Walnoten honing**
- 4 theelepels speculaas/koekkruiden
- 300 ml water
- 1 theelepel Backin

### Bereidingswijze

Over voorverwarmen op 150 graden.

Klop de eieren flink los. Vervolgens de suiker, honing en kruiden erbij en mix dit geheel goed door elkaar.

Neem het zelfrijzend bakmeel en het water en mix dit voorzigt in portie erdoorheen.

Goed mixen tot een mooie gladden massa. Als laatste de theelepel Bakcin er doorheen toevoegen.

Neem de TWEE cakevormen (circa 25 cm lang) en vet deze goed in. Verdeel de massa over deze twee bakblikken en bak de koek circa 55 minuten in de oven.

Smakelijk.



*Iedere week nieuwe  
recepten*



*De lekkerste ingrediënten  
koop je in onze webshop*

[www.BIJZONDERESMAKEN.nl](http://www.BIJZONDERESMAKEN.nl)

**SCHRIJF JE IN VOOR ONZE NIEUWSBRIEF EN BLIJF OP DE HOOGTE**

