

Gemberbrood

Wat heb je nodig

250 gram boter
80 gram rietsuiker
½ kop stroop
½ kop golden syrup
250 ml water
75 gram rozijnen
½ theelepel zout

2 theelepels zuiveringszout
2 eetlepels kokend water
2 geklutste eieren
450 gram bloem
1 eetlepel gemberpoeder
2 theelepels piment



Was de rozijnen en laat ze uitlekken.
Vet een vierkante bakvorm in.
Zet de oven op 180 graden.



Doe de boter, suiker, water, stroop en golden syrup in een pan.
Laat de boter smelten op laagste stand.
Roer de rozijnen erdoor en zet de kookplaat uit.
Laat het stroopmengsel afkoelen.



Zet een zeef op een beslagkom en doe de bloem erin.
Doe ook de gember, piment en het zout erbij en zeef het.
Doe het zuiveringszout in een schaal.
Doe het kokende water erbij en roer het door elkaar.



Schenk het watermengsel bij het stroopmengsel.
Giet de geklutste eieren er ook bij.
Roer het goed door elkaar.



Maak een kuiltje in de gezeefde bloem.
Giet het stroopmengsel in het kuiltje.
Roer het goed door elkaar tot een glad beslag.



Giet het beslag in de bakvorm.
Zet de bakvorm in de oven.
Bak het gemberbrood in 30 minuten gaar.