Kruidkoek van Jet

Wat heb je nodig

125 gram boter (zacht)
125 gram bloem
100 gram basterdsuiker (bruin
3 eieren
boter om in te vetten

125 gram krenten
125 gram rozijnen
1 theelepel kaneel
½ theelepel kruidnagelpoeder
¼ theelepel nootmuskaat

1 uur van tevoren de rozijnen en de krenten wassen.
Week de rozijnen en krenten 15 minuten in lauw water.
Giet de rozijnen en krenten af in een zeef en spoel ze af.
Laat de rozijnen en krenten goed uitlekken.

Knip bakpapier op de maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in en leg het bakpapier erin.
Zeef de bloem boven een beslagkom.
Zet de oven op 150 graden.

Breek de eieren in 3 kopjes.
Doe de boter in een andere beslagkom.
Klop de boter tot room met de mixer.
Doe 1 ei bij de boter in de beslagkom.

Klop het ei er goed door.
Doe dan het volgende ei erbij en klop dit er ook door.
Klop dan het laatste ei er door.
Doe de suiker ook in de beslagkom.

Klop de suiker door het botermengsel.
Doe de gezeefde bloem erbij.
Schep de bloem er voorzichtig door.

Doe de krenten en rozijnen erbij.
Doe de kaneel, kruidnagelpoeder en nootmuskaat er ook bij.
Roer alles voorzichtig door elkaar.
Zorg dat het goed gemengd is.

Schep het beslag in de bakvorm.
Zet de bakvorm in de oven en bak de kruidkoek 90 minuten.
Controleer met een satéprikker of de koek gaar is.
Laat de kruidkoek afkoelen op een taartrooster.