Kruidkoek

Wat heb je nodig

250 gram volkoren roggemeel
200 ml karnemelk
100 gram bruine suiker
2 eetlepels stroop
1 eetlepel bakpoeder
2 eetlepels koekkruiden
1 snufje zout
boter om in te vetten

Doe de suiker, de stroop en de karnemelk in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Verwarm de karnemelk al roerend tot een vloeibare suikerstroop.
Het mag niet koken.

Als de suiker opgelost is, de kookplaat uitzetten.
Zet de pan op een onderzetter en laat de suikerstroop wat afkoelen.
Knip bakpapier op de maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in en leg het bakpapier erin.

Zet de oven op 160 graden.
Hang een zeef in een beslagkom.
Doe het meel, de koekkruiden en het zout in de zeef.
Roer alles door de zeef.

Schenk de suikerstroop bij het meel in de beslagkom.
Roer alles goed door elkaar.
Meng het tot een egaal deeg.

Doe de bakpoeder bij het deeg.
Meng het bakpoeder er goed doorheen.
Dit gaat vrij zwaar, dus goed roeren.

Schep het deeg in de bakvorm.
Strijk de bovenkant glad met de bolle kant van een lepel.
Zet de bakvorm in de oven en bak de kruidkoek 60 minuten.
Met een houten prikker controleren of de koek gaar is.

Haal de kruidkoek uit de oven en zet de oven uit.
Bedek de bakvorm met aluminiumfolie.
Laat de kruidkoek 24 uur afgedekt afkoelen.
Haal de kruidkoek uit de vorm.