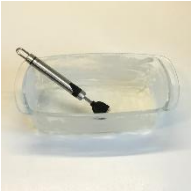
Makkelijke ontbijtkoek

Wat heb je nodig

250 gram zelfrijzend bakmeel
250 gram basterdsuiker (bruin)
½ eetlepel koek- en speculaaskruiden
½ theelepel bakingsoda
250 ml melk
Boter om in te vetten



Zet de oven op 160 graden.
Knip bakpapier op de maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in.
Leg het bakpapier in de bakvorm.

Doe het zelfrijzend bakmeel in een beslagkom.
Doe de suiker en bakingsoda erbij.
Doe de koek- en speculaaskruiden er ook bij.
Roer alles goed door elkaar.

Doe de melk in een pan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de hoogste stand.
Breng de melk tegen het kookpunt aan.
De melk is heet genoeg als er kleine belletjes aan de rand komen.

Schenk de melk, al roerende, in de beslagkom.
Roer het goed door elkaar.
Blijf roeren tot een glad beslag.

Schenk het beslag in de bakvorm.
Zet de bakvorm in de oven.
Bak de ontbijtkoek in 60 minuten gaar.

Controleer met een satéprikker, of de koek gaar is.
De koek is gaar, als de prikker er schoon uitkomt.
Haal de ontbijtkoek uit de vorm.
Laat de ontbijtkoek afkoelen op een taartrooster.