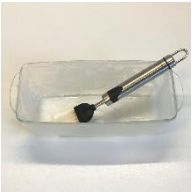
Spelt ontbijtkoek gember

Wat heb je nodig

250 gram speltmeel
100 gram rietsuiker
150 gram honing (vloeibaar)
250 ml melk
boter om in te vetten

½ zakje bakpoeder (8 gram)
1 eetlepel kaneel
1 mespuntje zout
100 gram stemgember

bakvorm van 20 cm



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

Snijd de gember in kleine stukjes.
Doe het speltmeel in een beslagkom.
Doe bakpoeder, het zout en de kaneel erbij.
Roer het goed door elkaar.

Schenk de melk in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Breng de melk aan de kook.
Zet de kookplaat uit, als de melk begint te koken.

Doe de honing bij het speltmeel in de beslagkom.
Doe de rietsuiker er ook bij.
Schenk de hete melk erover.

Klop het met de mixer snel door elkaar.
Meng het tot een glad beslag.
Doe de fijngesneden gember erbij.

Klop de gember door het beslag.
Niet langer kloppen dan 1 minuut.
Giet het beslag in de bakvorm.

Zet de bakvorm in de oven.
Bak de ontbijtkoek in 70 minuten gaar.
Controleer met een satéprikker of de koek gaar is.
Haal de koek uit de vorm en laat hem op een taartrooster afkoelen.