Kandijkoek

Wat heb je nodig

250 gram roggemeel
30 gram bruine basterdsuiker
100 gram fijne kandij
250 ml melk
1 eetlepel bakpoeder
1 theelepel nootmuskaat
1 theelepel kruidnagel
1 theelepel gember poeder
1 eetlepel kaneel
boter om in te vetten

Hang een zeef in een beslagkom.
Doe het meel, gemberpoeder en de kaneel in de zeef.
Doe de nootmuskaat en de kruidnagel er ook bij.
Roer alles door de zeef.

Doe de basterdsuiker bij het meel in de beslagkom.
Roer het door elkaar.
Knip bakpapier op maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in en leg het bakpapier erin.

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 kookt.

Schenk de hete melk in de beslagkom.
Roer het goed door elkaar.
Doe het bakpoeder erbij en roer het er door.

Neem de mixer met deeghaken.
Kneed 5 minuten op de middelste stand.
Doe 70 gram kandij bij het deeg en mix het er door.
Schep het deeg in de bakvorm en strijk de bovenkant glad.

Strooi de rest van de kandij op de bovenkant van de koek.
Verpak de bakvorm in aluminiumfolie.
Laat het deeg minstens 12 uur rusten.
Het hoeft niet in de koelkast.

Zet 10 minuten voor je gaat bakken, de oven op 160 graden.
Zet de bakvorm in de oven en bak de koek 80 minuten.
Controleer met een satéprikker of de koek gaar is.
Haal de koek uit de bakvorm en laat hem op een taartrooster afkoelen.