

Oude wijvenkoek

Wat heb je nodig

125 gram roggemeel
125 gram speltbloem
85 gram honing
85 gram suiker
175 ml karnemelk
1 volle eetlepel anijszaad (7gram)
1 theelepel baking soda
boter om in te vetten



Zet de oven op 160 graden.

Knip het bakpapier op de maat van de bakvorm.

Vet de bakvorm in met een kwastje.

Leg het bakpapier in de bakvorm.



Doe het roggemeel en de speltbloem in een beslagkom.

Doe het anijszaad en de baking soda erbij.

Roer het heel goed door elkaar.



Doe de honing, de suiker en de karnemelk in een pan.

Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.

Verwarm het al roerende tot de suiker is opgelost.

Zet dan de kookplaat uit.



Schenk het karnemelkmengsel bij het meel in de beslagkom.

Roer het goed door elkaar tot alles gemengd is.

Het is een stevig deeg, dus lastig roeren.



Schep het deeg in de bakvorm.

Strijk de bovenkant glad.

Doe dit met de bolle kant van een natte lepel.



Zet de bakvorm in de oven.

Bak de koek in 60 minuten gaar.

Controleer met een satéprikker of de koek gaar is.

Laat de koek afkoelen op een taartrooster.