Twentse kruudkoek

Wat heb je nodig

200 gram zelfrijzend bakmeel
175 gram basterdsuiker (bruin)
150 gram boter (zacht)
3 eieren
25 gram abrikozen (gedroogd)
75 gram stemgember

1 eetlepel kaneel
1 theelepel kruidnagelpoeder
½ theelepel nootmuskaat
3 eetlepels gemberstroop
100 ml melk
boter om in te vetten

Knip bakpapier op maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in en leg het bakpapier erin.
Zet een zeef op een beslagkom en doe het zelfrijzend bakmeel erin.
Doe de kaneel, kruidnagelpoeder en nootmuskaat erin en zeef het.

Zet de oven op 160 graden.
Snijd de abrikozen in kleine stukjes.
Laat de bolletjes gember even uitlekken in een zeef.
Snijd de gember in heel kleine stukjes.

Doe de boter en de suiker in een andere beslagkom.
Mix de boter met de suiker romig in 5 minuten.
Doe de eieren er één voor één bij.
Doe er pas een volgend ei bij, als het vorige goed gemengd is.

Schep het gezeefde meel voorzichtig op het botermengsel.
Schep dit door elkaar tot een glad deeg.
Blijf scheppen tot alles goed gemengd is.

Doe de gembersiroop bij het deeg.
Schenk de melk er ook bij.
Schep alles door elkaar.

Doe de gember en de abrikozen er ook bij.
Meng het door elkaar.
Schep het deeg in de bakvorm.
Strijk de bovenkant glad.

Zet de bakvorm in de oven.
Bak de koek in 90 minuten gaar.
Controleer met een satéprikker of de koek gaar is.
Laat de koek afkoelen op een taartrooster.