Kruidkoek abrikozen walnoten

Wat heb je nodig

200 gram bloem
100 gram bruine basterdsuiker
250 gram gewelde abrikozen (AH)
75 gram walnoten
250 ml melk
1 ei

8 gram bakpoeder (½ zakje)
2 eetlepels speculaaskruiden
1 zakje vanillesuiker (2 theelepels)
1 mespuntje zout
boter om in te vetten

Bakvorm van 20 cm

Zet de oven op 160 graden.
Snijd de abrikozen in smalle reepjes.
Breek de walnoten in stukjes.
Breek het ei in een kopje.

Knip het bakpapier op de maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in met een kwastje.
Leg het bakpapier in de bakvorm.

Doe de bloem en het bakpoeder in de beslagkom.
Doe de basterdsuiker, het zout en de vanillesuiker erbij.
Doe de speculaaskruiden en het ei er ook bij.

Roer alles goed door elkaar.
Schenk de melk erbij.
Roer alles goed door elkaar.

Roer tot een glad beslag zonder klontjes.
Doe de abrikozen en walnoten bij het beslag.
Roer het goed door elkaar.

Schenk het beslag in de bakvorm.
Zet de bakvorm in de oven.
Bak de koek in 90 minuten gaar.

Controleer met een satéprikker of de koek gaar is.
De koek is gaar, als de prikker er schoon uitkomt.
Laat de koek afkoelen op een taartrooster.
Na een paar dagen smaakt de koek nog lekkerder.