Zoete koek

Wat heb je nodig

60 gram boter (zacht)
200 ml honing
100 ml appelsap (warm)
150 gram bloem
175 gram rozijnen
75 gram hazelnoten

2 theelepels kaneel
2 theelepels gemberpoeder
½ theelepel kruidnagelpoeder
1 snufje zout
2 theelepels bakpoeder
boter om in te vetten

1 uur van tevoren de rozijnen wassen.
Week de rozijnen 15 minuten, giet ze af en laat ze uitlekken.
Doe de hazelnoten in de hakmachine en hak ze tot grove korrels.
Zet de oven op 160 graden.

Knip het bakpapier op maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in en leg het bakpapier erin.
Doe de honing en de boter in een beslagkom.
Klop de boter en de honing met de mixer tot een crème.

Schenk al kloppende de appelsap bij de crème.
Hang een zeef boven de beslagkom.
Doe de bloem, het bakpoeder en het zout in de zeef.
Doe de kaneel, gemberpoeder en kruidnagelpoeder er ook bij.

Roer alles door de zeef.
Klop met de mixer alles door elkaar.
Blijf kloppen tot een egaal beslag.

Doe de noten en de rozijnen bij het beslag.
Meng alles goed door elkaar.
Zorg dat de noten en rozijnen goed verdeeld zijn.

Schep het deeg in de bakvorm.
Zet de bakvorm in de oven en bak de koek 90 minuten.
Controleer met een satéprikker of de koek gaar is.
Als de prikker er schoon uitkomt, is de koek gaar.

Zet de koek op een taartrooster.
Laat afkoelen tot de koek lauw/warm is.
Verpak de koek in aluminiumfolie.
Laat de koek 24 uur ingepakt staan.