Kruid cakejes

Wat heb je nodig

150 gram bloem
125 gram bruine basterdsuiker
2 theelepels bakpoeder
1 ei
1 eetlepel koekkruiden
100 ml melk
1 eetlepel gembersiroop
1 snufje peper
1 snufje zout
boter om in te vetten

Bakvormpjes of muffinvorm

Haal het rooster uit de oven.
Zet de oven op 175 graden.
Breek het ei in een kopje.
Vet de bakvormpjes in.

Doe de bloem en de basterdsuiker in een beslagkom.
Doe de koekkruiden erbij.
Doe het bakpoeder er ook bij.

Doe de peper ook in de beslagkom.
Doe het zout erbij.
Doe de gembersiroop er ook bij.

Schenk de melk ook in de beslagkom.
Doe het ei erbij.

Roer alles door elkaar
Blijf roeren tot alles goed gemengd is.
Je krijgt een vloeibaar beslag.

Zet de bakvormpjes op het rooster.
Schenk het beslag in de vormpjes.
Doe de vormpjes niet helemaal vol.
Zet het rooster in de oven en bak de cakejes 20 minuten.

Prik met een satéprikker in een cakeje.
Als de prikker er schoon uitkomt, is het gaar.
Laat de cakejes in de vorm afkoelen.
Haal ze uit de vormpjes als ze helemaal afgekoeld zijn.