

Ontbijtkoek parelsuiker

Wat heb je nodig

250 gram bloem
125 gram boter
150 gram appelstroop
150 gram donkere basterdsuiker
125 ml melk
boter om in te vetten

1 ei
2 theelepels bakpoeder
2 theelepels gemberpoeder
1 theelepel kaneel
100 gram parelsuiker



Zet de oven op 160 graden.
Knip bakpapier op de maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in met boter.
Leg het bakpapier in de bakvorm.



Doe de boter, de stroop en de basterdsuiker in een pan.
Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Laat de boter smelten en de suiker oplossen, af en toe roeren.
Zet de kookplaat uit en laat het even afkoelen.



Hang een zeef in een beslagkom.
Doe de bloem en de bakpoeder in de zeef.
Roer alles door de zeef.
Doe de gemberpoeder en de kaneel bij de bloem.



Roer alles door elkaar.
Schenk het botermengsel in de beslagkom.



Zet de mixer op de laagste stand.
Klop alles goed door elkaar in 1 minuut.
Doe het ei en de melk er ook bij.
Klop dit er goed doorheen tot een glad beslag.



Giet het beslag in de bakvorm.
Strijk de bovenkant glad.
Strooi de parelsuiker er overheen.



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