

Recept **honingkoek**

Ingrediënten voor de koek

Met behulp van een bakblik van circa 10 x 20 cm oppervlakte en 4 cm randhoogte

90 gram boter
225 gram patentbloem
1 halve theelepel kaneel
1 halve theelepel koekkruiden
1 theelepel bakpoeder
50 gram bruine basterdsuiker
1,5 dl. Melk
100 gram vloeibare honing
75 gram rozijnen
wat amandelschaafsel voor garnering
mispuntje zout

Verwerking

1. Plaats een ovenrooster in het midden van de oven en verwarm voor op 160° C.
2. Vet het bakblik in; eventueel bakpapier op de bodem gebruiken.
3. Leg alle bakgerei klaar en weeg alles af.
4. Zeef meel, bakpoeder, kruiden en zout boven een kom.
5. Snij de boter in het meel klein met twee afgeronde messen en wrijf het dan tussen de vingertoppen kruimelig.
6. Maak een kuiltje in het midden en spatel voorzichtig eerst de suiker en daarna pas melk, honing en de overige melange door het meel met de boter.
7. Doe het deeg in de geprepareerde bakvorm en strijk de bovenkant glad.
8. Strooi het amandelschaafsel er over heen.
9. Bak de koek 1 uur en 45 min. à 2 uur; kijk met een breinaald of het gaar is.
10. Haal de koek uit de oven en laat deze 3 minuten uitdampen voordat deze op een taartrooster wordt gedeponereerd.
11. Warm opdienen kan wel, maar na een dag is de koek intensiever van smaak.

Smakelijk eten!