



Makkelijke peperkoek



Gebak en taart, 20 min + 60 oventijd, 10-12 plakken, *

*Zelf kruidkoek of peperkoek maken is helemaal niet zo moeilijk als je misschien denkt!
Eigenlijk is het een kwestie van de ingrediënten mengen en hup, de oven in!*

Ingrediënten

- 100 ml water
- 1 eetlepel honing
- 2 eetlepels koek-speculaas kruiden
- 2 eieren
- 250 gram donkere basterdsuiker
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- Beetje olie of boter om de cakevorm in te vetten

Materialen

- Cakevorm

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 graden. Voeg het water, de honing, eieren, de speculaaskruiden en de basterdsuiker samen in een kom en meng dit. Roer hierna, beetje bij beetje, het zelfrijzend bakmeel door het mengsel. Je zult zien dat de massa steeds steviger en lichtbruiner wordt.



Als het beslag goed gemengd is, schep je dit in de ingevette cakevorm. De cakevorm moet ongeveer voor de helft tot twee derde gevuld zijn, niet meer. De peperkoek gaat namelijk nog rijzen.



Zet de vorm 60 min in de oven en geniet van die overheerlijke geur! Laat hierna afkoelen en wikkel eventueel in folie om de typische plakkerige rand te krijgen.