

Kruidkoek met cashewnoten en rozijnen



Gerechten: Snack

Categorieën: Gebak

Ingrediënten

250 gram zelfrijzende bloem
0,5 theelepel natriumbicarbonaat
1,5 eetlepel speculaaskruiden
1 theelepel kaneel
200 gram donkere basterdsuiker
250 ml volle melk
70 gram cashewnoten
enkele druppels arachideolie
40 gram rozijnen
parelsuiker

Bereiding

Cashewnoten roosteren in een hete koekenpan met enkele druppels olie.

Deeg roeren van alle ingrediënten behalve noten, rozijnen en parelsuiker.

Cakeblik beleggen met bakpapier en inboteren.

Oven verwarmen op 160 graden.

Noten en rozijnen door het beslag roeren.

Doe het beslag in het cakeblik en verspreid parelsuiker over het oppervlak.

Plaats in de warme oven voor ongeveer 1 uur maar het kan ook iets langer duren. De kruidkoek moet stevig aanvoelen en een naald of satéstokje komt er droog uit. Zelf gebruik ik de digitale keukenthermometer om te zien of die er droog uitkomt en controleer ik tevens de kerntemperatuur die dan 95 graden aangeeft.

Uit de vorm halen en laten afkoelen op een rooster.

Foto's

