

Drentse verwenkoek

Drentse Verwenkoek (zonder boter)

Benodigd:

1 pond donkerbruine basterdsuiker
1 pond zelfrijzend bakmeel
2 theelepels bakpoeder (backin van dr. Oetker)
2 eetlepels koekkruiden
1 theelepel kaneelpoeder
200 gram rozijnen
125 gram noten zoals: hazelnoten, gepelde walnoten, pecannoten naturel
4 eetlepels sesamzaad
boter om de bakvorm in te vetten
een halve liter kokendhete melk

Eventueel kan worden toegevoegd:
6 in kleine stukjes gesneden gembernootjes
2 eetlepels gehakte sucade

BEREIDING

Meng alle droge ingrediënten door elkaar. Voeg de kokende melk toe en roer goed, totdat alles in opgelost. Het beslag heeft dan een donkerbruine kleur. Doe het beslag in een ingevette en van sesamzaadjes voorziene bakvorm (voor een mooi resultaat een tulbandvorm) en plaats hem in een voorverwarde oven van 160 graden. De baktijd is ongeveer 1 uur. Direct nadat de koek uit de oven komt, hem uit de vorm halen en af laten koelen. Eventueel bestrooien met poedersuiker.

Om de koek extra lekker te maken kunnen de rozijnen/krenten van tevoren gedurende 6 uur geweld worden in een beetje rum, tia maria, cointreau, grand marnier of andere likeur naar smaak.

Succes en veel eetplezier.

Een heerlijke koek
en niet zo slecht
voor de lijn, hahaha



Fotos: Marjan