

Drentse Kruudkoek

Een kruidige kruidkoek waarin onder andere honing en specerijen in verwerkt zijn.

Het verhaal

Kruidkoek werd vroeger gemaakt van roggemeel, rogge groeit goed op schrale grond en kan tegen een koud klimaat (vaak bij arme boeren). Rogge bevat weinig gluten.

Kruidkoek is een stevige hap en werd vroeger gegeten als men 's ochtends niet veel tijd had, maar nu wordt het gegeten bij de koffie, thee of als nagerecht.

Koekkruiden of speculaaskruiden bestaan over het algemeen uit een mengsel van kaneel, nootmuskaat, kruidnagel, gemberpoeder, steranijs, kardemom en witte peper.

Ingrediënten

- 500 gram bloem
- 500 gram bruine basterdsuiker
- 500 ml. water
- 1 zakje bakpoeder (16 gram)
- 50 gram (room)boter
- 2 eetlepels koek- of speculaaskruiden
- stroop
- 1 ei
- (optie: rozijnen)
- (optie: honing)
- (optie: amandelschaafsel)

Bereidingswijze

- Oven voorverwarmen op 150 graden;
- Mix het bloem, bakpoeder en de kruiden eerst en voeg daarna beetje bij beetje water toe, tot een dun klontvrij beslag;
- Roer er als laatste eventueel de honing en de rozijnen door;
- Bakblik invetten met boter en bestuiven met bloem;
- Giet het beslag in de bakvorm, bestrooi deze eventueel met amandelschaafsel;
- Laat het beslag ongeveer een uur in de oven;
- De koek is gaar wanneer een satéprikker droog uit de koek komt.