

terschellingerkoek.txt

Terschellinger Koek, naar een oud familie recept.

200 g zelfrijzend bakmeel
200 g rozijnen
250 g bruine basterdsuiker
150 g boter
1 zakje vanille suiker
3 theelepels speculaaskruiden
1 eetlepel kaneel
2 eieren
2 eetlepels melk
beetje amandel essence

Zorg dat de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Beboter de cakevorm. Gebruik een mixer voor het mengen.

Doe de boter in een grote kom, voeg de suiker, de vanillesuiker, de melk, de kaneel en speculaaskruiden en de amandele essence toe en mix het goed door elkaar. Voeg een voor een de eieren toe en mix het door

elkaar.

Voeg nu het meel toe en mix dat er voorzichtig doorheen. Als laatste de rozijnen toevoegen en die met een lepel door het beslag mengen.

Doe het beslag in de cakevorm en bak als cake. Kijk op de gebruiksaanwijzing van je oven voor de temperatuur en baktijd.

Geniet ervan!

mayaquilt.blogspot.com