

Honingkoek

Ingrediënten

- 250g roggemeel
- 2el speculaaskruiden
- 1tl bakingsoda,
- 2tl bakpoeder
- 0,5tl gemberpoeder (of een stukje vers gemalen gember)
- 200ml (plantaardige) melk
- 1 ei
- 2 el honing
- 1tl kaneelhoning
- 2tl appelstroop
- snufje zout



Werkwijze

- Meng het roggemeel met de speculaaskruiden, een snufje zout, baksoda, bakpoeder en gemberpoeder (of een stukje vers gemalen gember).
- Voeg daarna de melk, het ei, de honing, en de appelstroop toe.
- Meng alles goed en doe het in een bakvorm die je bekleedt met bakfolie.
- Bak 50 minuten op 175 graden.

Smullen maar!