Smulweb

Ingrediënten

850 gr. Krenten 200 gr. Water 600 gr. Volkorenbloem 100 gr. Basterdsuiker 25 gr. Gist 25 gr. Kaneelpoeder 10 gr. Zout

Tijd:	30-60 min.
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Zoet
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

West fries krentenmik

Voorbereiding

Oven voorverwarmen op 225ºC.

Bereidingswijze

Van al deze zaken (eventueel met wat melk) een soepel deeg maken, laten rijzen, naar eigen smaak een dikke of dunne laag mengsel Kaneel/Basterdsuiker (verhouding 1:4) ertussen en 45 minuten afbakken op 225ºC.

Serveertips

Ik heb dit recept nog niet zelf uitgeprobeerd, maar als ik het in de winkel koop vind ik dit heerlijk. Hopelijk is dit net zo lekker. Eet smakelijk