

Ingrediënten

Voor een flexibele cake-vorm!

100ml melk, 200gr vloeibare
bloemenhoning, 80gr suiker, 1 eidooier, 2 eetl.
natriumbicarbonaat, 300gr tarwebloem
Surfina, sap van 1 citroen, 100gr in
stukjes gehakt geconfijt fruit, of
100gr
chocolade-druppels, 1 theel kaneel, 2 theel geraspte
sinaasappelschil.

Tijd: > 2 uur
Keuken: Belgisch
Smaak: Hartig
Soort_gerecht: Streekgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Peperkoek.

Voor een peperkoeken-huisje!

Hulpmiddelen

Flexibele cakevorm, oven op
150graden, steelpan, mixer, zeef, kom, kneedmachine.

Vorbereiding

Warm de melk, honing en suiker op in een steelpan op een zacht vuurtje en los al roerend alles op! Klop de eidooier schuimig op en voeg er de helft van de honingmelk aan toe. Los het natriumbicarbonaat op in de andere helft. Zeef de bloem in een grote kom. Voeg beurtelings, beetje bij beetje, het mengsel met ei en het mengsel met natriumbicarbonaat toe, terwijl je het beslag mengt met een kneedmachine. Blijf kneden en doe er het citroensap, de stukjes geconfijt fruit (of chocolade-druppels) bij. Kneed nog 10min. op lage snelheid, om een luchtig, schuimachtig deeg te krijgen! Giet het deeg in een ingevette cake-vorm, en klop enkele keren met de vorm op tafel, om luchtbelletjes te laten verdwijnen. Strijk het oppervlak van het deeg gelijk en bak de peperkoek 90min. in een voorverwarmde oven op 150graden. Laat 24 uur rusten op een rooster.