

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

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 225°C.

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 225°C.

Serveertips

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