

Ingrediënten

?h nootmuskaat ?h 1 sinaasappel
?h 1 pakje spijs (350 g) ?h 1
citroen ?h 1 el Oranjebitter of
Jaya (likeur) ?h 2 eieren ?h 2 tl
gemalen anijszaad ?h 35 g boter
?h 75 g geconfijte oranjeschil ?h
175 g poedersuiker ?h 225 g
witte basterdsuiker ?h 350 g
zelfrijzend bakmeel

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Neutraal
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Koninginnedag: oranjekoek

Koninginnedag

Bereidingswijze

Knead van het bakmeel, de basterdsuiker, de in stukjes gesneden boter, 1 ei en 1/2 dl water een soepel deeg. Boen de sinaasappel schoon en rasp de schil dun af. Meng de sinaasappelrasp, een snuffje nootmuskaatpoeder, wat zout, de anijspoeder en de geconfijte sinaasappelschil door het deeg. Verwarm de oven voor op 200(C. Beleg de bakplaat met bakpapier en rol het deeg hierop uit tot een dunne lap van 3/4 cm. Snijd de lap doormidden. Scheid het tweede ei in dooier en eiwit. Meng het spijs met de eidooier en de schoongeboende en dun afgeraspte citroen. Bedek een helft van het deeg zo gelijkmatig mogelijk met het spijs. Dek af met de andere helft deeg en druk de randen netjes dicht. Bak de koek in het midden van de oven in 30 min. gaar. Zeef het poedersuiker en klop er met de helft van het eiwit en de likeur een stevig, glanzend glazuur van. Neem de koek uit de oven, laat deze 10 min. afkoelen en giet het glazuur erover. Verdeel het met een glad mes gelijkmatig over de bovenkant. Snijd de koek in blokken van 3 bij 3 cm.

