



Korenmolens “De Oude Molen”



Oude Molense Koek

Benodigheden:

*Zakje Oude Molense Koekmix
90 gram honing
1 ei
3 eetlepels citroensap
200 ml melk
50 gram boter*

Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 175 graden en vet een cakevorm in.*
- Klop met de mixer het ei tot een romige crème.*
- Voeg nu de honing, de melk, boter en het citroensap toe.*
- Voeg het Oude Molens koekmix beetje bij beetje toe en roer dit tot een glad deeg.*
- Verdeel het deeg over het cakeblik en zet deze meteen in de voorverwarmde oven.*
- Bak de koek in 60-80 minuten gaar.*
- Controleer dit met een saté prikker, geef zonodig een paar minuten extra.*
- Haal de koek uit het blik en laat deze afkoelen op een rooster of voor een plakrand aan de koek, direct in aluminiumfolie wikkelen en zo af laten koelen.*