



Korenmolen “De Oude Molen”

Oudemolensedijk 16 Fijnaart.(gem.Moerdijk)



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 zo nodig 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 koele