

## Kruidkoek van An

Oven niet voorverwarmen.

In beslagkom:

- ½ liter karnemelk
- 4 eetlepels koekkruiden
- 6 eetlepels likeur (naar keuze)
- snufje zout
- 750 gr zelfrijzend bakmeel
- 400 gr donkere basterdsuiker
- 300 gr rozijnen.

Alles mixen (deeghaken).

Broodblik met boter (gesmolten, kwastje) invetten.

Beslag in broodblik, met natte vork gladstrijken, rozijnen naar binnen duwen.  
Broodblik in oven.

Oven aanzetten, hete lucht: 160°.

Opwarmtijd + baktijd: 2 uur.

Direct na bakken: kruidkoek laten uitwasemen op rooster.