Trommelkoek recept

± 1.5 uur ± 1.5 uur 6 personen

De Friese Trommelkoek is een ouderwets recept. Je hebt 'm misschien wel eens gegeten bij je opa en oma. In dit artikel laat ik je zien hoe je zelf zo'n heerlijke trommelkoek kunt maken. Succes!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 100 gram bloem;
- 100 gram boekweitmeel;
- 20 gram gist;
- 5 gram zout;
- 100 gram krenten (geweld);
- 100 gram rozijnen (geweld);
- Paneermeel (voor het bestrooien van de vorm).

Overige benodigdheden:

- 1 ei;
- 200 gram lauwe melk;
- 50 gram ongezouten roomboter (gesmolten);
- Boter (voor het invetten van de vorm).

BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 °C.
2. Meng de bloem samen met het boekweitmeel.
3. Laat de gist oplossen in de lauwe melk en meng dit door het bloemmengsel heen.
4. Roer ook het ei door het mengsel heen.
5. Laat het beslag, afgedekt met een vochtige doek, 1 uur rijzen op een warme plek.
6. Meng daarna het zout, de boter, de krenten en de rozijnen erdoorheen.
7. Vet een trommelkoekvorm of tulbandvorm met een deksel in met boter en bestrooi het met paneermeel.
8. Vul de vorm voor 3/4 met het beslag.
9. Laat nogmaals de trommelkoek 45 minuten rijzen.
10. Zet de vorm in een pan met kokendheet water en zet het geheel 1 uur in de voorverwarmde oven.
11. Controleer met een scherp mes of de koek gaar is; het mes moet er droog uitkomen.
12. Serveer de warme trommelkoek met boter en suiker of stroopsaus.

Eet smakelijk!

Handige informatie

Deel jouw Trommelkoek met ons!

Heb jij ook dit recept voor Trommelkoek uitgeprobeerd? Dan zijn wij erg benieuwd naar jouw eindresultaat. Maak er een foto van en deel deze op jouw Instagram-account. Als je ons tagt met @baktotaal, kunnen wij jouw Trommelkoek niet alleen zien maar ook delen op onze eigen Instagram. En dat vinden wij ontzettend leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 × Molen de Hoop Boekweitmeel 1kg (Art.nr.: DH23)
- 1 × Bruggeman Gist instant (5x11gr) (Art.nr.: DH97)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Molen de Hoop Krenten 500gr (Art.nr.: DH50)
- 1 × Paneermeel Biologisch 200g (Art.nr.: UD5000241)
- 1 × Rozijnen 350g (Art.nr.: BNC01329)