



⌚ ± 1.5 uur

 10 personen



Benodigdheden uit onze webshop:

- 270 gram bloem;
- 1 theelepel baking soda;
- 1 theelepel koekkruiden;
- 150 gram kristalsuiker;
- Bakpapier;
- Cakeblik van 20 centimeter lang.

Overige benodigdheden:

- 200 milliliter volle melk;
- 3 eetlepels keukenstroop;
- 1 ei.

Recept





1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Bekleed de cakeblik met bakpapier.
3. Meng de bloem, baking soda, koekkruiden en suiker door elkaar heen.
4. Meng daarna de melk, keukenstroop en ei door het mengsel heen.
5. Giet het beslag in de met bakpapier beklede cakeblik.
6. Bak de ontbijt koek in 55 minuten gaar.
7. **Tip!** Prik met een satéprikker in de koek. Komt die er schoon uit? Dan is de ontbijtkoek klaar!
8. Laat de ontbijtkoek eerst 10 minuten afkoelen in de vorm.
9. Stort daarna de ontbijtkoek uit de vorm en laat hem volledig afkoelen.

Tip! De ontbijtkoek is een dag na het bakken vaak het lekkerst.

Geef dit recept een eigen twist!

Het serveren van de ontbijtkoek

Het bewaren van de ontbijtkoek

Deze lekkernij krijg je doorgaans niet binnen 1 dag op en dat hoeft ook helemaal niet. Je kunt deze koek namelijk heel goed bewaren. Stop de koek in een luchtdichte trommel, want dan blijft die wel 3 tot 4 dagen goed. Je kunt deze lekkernij ook invriezen. Snijd de koek in plakken en stop elke plak in een diepvrieszakje. Dan kun je namelijk heel eenvoudig elke keer een plak meenemen naar bijvoorbeeld je werk of dagje uit. In de vriezer blijft de koek ongeveer tot 3 maanden goed.



Deel jouw ontbijtkoek met ons!

Heb jij ook met dit recept een lekkere ontbijtkoek gemaakt? Dan vinden wij het heel erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien, door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Zeeuwse Bloem 1kg (Art.nr.: DH25)
- 1 x Molen de Hoop Koekkruiden 100gr (Art.nr.: DH89)
- 1 x Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 x Cakeblik gesiliconeerd 20cm (Art.nr.: 222820)
- 1 x BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)

