



🕒 ± 1 uur

 6 personen



- 500 gram patentbloem;
- 500 gram amandelen met vlies;
- 250 gram lichte sesamzaadjes;
- 50 gram anijszaadjes;
- 75 gram poedersuiker;
- 125 milliliter honing.

- 50 gram venkelzaadjes;
- 125 milliliter zonnebloemolie;
- 175 ongezoeten roomboter;
- Halve theelepel nootmuskaat;
- 1 eetlepel kaneel;
- Schaal of kom.



Recept

Aan de slag!

Het voorbereiden van de bloem:

1. Doe de bloem in een grote koekenpan en zet de pan op een middelhoog vuur.
2. Doe beetje bij beetje ongeveer 125 gram bloem in de pan.
3. Spatel de bloem ondertussen, zodat deze niet aanbrandt en overal mooi bakt.
4. Haal de pan van het vuur af als de bloem een lichtbruine kleur heeft.

Het voorbereiden van de amandelen:

1. Pak een ruime koekenpan en doe er wat olie in.
2. Laat de olie goed heet worden.
3. Bak de amandelen in de pan, totdat ze knapperig zijn.
Tip! Let erop dat de amandelen niet aanbranden.
4. Haal de knapperige amandelen uit de pan en dep ze droog met wat vel keukenpapier.
5. Maal de amandelen fijn.

Tip! Maal ze zo fijn als je wilt, misschien vind je het lekker als er nog wat knapperige stukjes bij zitten?

Het voorbereiden van het sesamzaad, anijszaad en venkelzaad:

1. Verdeel het sesamzaad over de bodem van een pannetje.
2. Rooster de zaadjes zodoende op een laag vuurtje.
Tip! Let goed op, want de zaadjes verbranden snel.
3. Roer af en toe door, zodat alle zaadjes gelijkmatig worden geroosterd.
4. Haal de pan van het vuur af als de sesamzaadjes een mooie lichtbruine kleur hebben.
5. Schep de sesamzaadjes gelijk in een blender.
Tip! De pan is nog heet, dus als je de zaadjes een poosje in de pan laat kunnen ze alsnog verbranden.
6. Maal de sesamzaadjes fijn in de blender.
7. Herhaal bovenstaande stappen met de anijs en venkelzaad.

1. Doe de geroosterde en fijn gemalen sesamzaadjes, venkelzaadjes en anijszaadjes bij de fijn gemalen amandelen in.
2. Hak de overige 200 gram amandelen grof en doe dit ook bij de fijngemalen amandelen in.
3. Stop dit mengsel in een mooie, diepe schaal of kom.
4. Zeef de bloem en de poedersuiker boven de amandelen en zaadjes.
5. Meng dit geheel door elkaar heen.





écht alles om te bakken

