

Oudewijvenkoek recept

 ± 1 uur

 12 personen



We kennen 'm allemaal, lekker in plakjes bij de koffie. Maar de Groningers mogen zeggen dat ze 'm hebben uitgevonden: de oudewijvenkoek. Ofwel: olwief, op z'n Grunnings. De koek is heel zacht van structuur, je zou 'm dus zonder tanden kunnen eten, vandaar de naam. De oudewijvenkoek hoort bij een grote familie van snijkoek, zoals de ontbijtkoek, kandijkoek en gemberkoek. Typisch aan de oudewijvenkoek is de zachte, kenmerkende smaak van anijs. Je kunt ook nog rozijnen aan het beslag toevoegen, dat is een prima combi. Snijkoek als deze blijft lekker lang smeug, maar als je deze versgebakken op tafel zet met een mes en een homp roomboter ernaast dan voorspellen wij dat er niet veel te bewaren is. Lees snel verder voor ons oudewijvenkoek recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 250 gram patentbloem;
- 100 gram bruine basterdsuiker;
- 1 theelepel gemalen anijszaad;
- 1 theelepel kaneel;
- Een halve theelepel bakpoeder;
- Cake Bakvorm 25x11x7cm;
- Patisse bakpapier.

Overige benodigheden:

- 2 eieren, maat M;
- 125 gram ongezouten roomboter;
- 125 gram keukenstroop;
- Een halve theelepel gemalen kruidnagel;
- Snufje keukenzout.





Recept

- Tip!** Prik met een satéprikker in het midden van de koek. Als de prikker er droog uitkomt, is de lekkernij klaar.

Handige informatie

Hoe kun je oudewijvenkoek het beste bewaren?

In dit recept worden geen conserveringsmiddelen gebruikt, daardoor is de oudewijvenkoek minder lang houdbaar dan je misschien gewend bent. Je kunt de lekkernij het beste in een afgesloten trommel en op kamertemperatuur bewaren. Op deze manier blijft de koek zo'n 3 à 4 dagen goed. Krijg je de koek niet binnen dat tijdsbestek op? Dan kun je de lekkernij ook invriezen, want in de vriezer blijft de koek tot wel 3 maanden goed. Je kunt de koek dan het beste in plakjes snijden en apart verpakken. Zodoende kun je elke keer eenvoudig een plakje laten ontdooien.

Bekijk eens onze andere koek recepten!

Ben je dol op bakken en lijkt het je leuk om nog meer lekkernijen te maken? Dan vind je het vast fijn om nieuwe inspiratie op te doen. Op onze receptenpagina hebben we inmiddels al meer dan 250 koek recepten verzameld, waarmee je thuis uiteenlopende koeken kunt bakken. Je vindt er onder andere [recepten voor wafels](#) en [recepten voor macarons](#). Dit [recept voor stroopwafel chocolate chip cookies](#) en dit [recept banaan havermout koekjes](#) zijn ook echt het proberen waard. [Check al onze koek recepten hier!](#)



Neem eens een kijkje op onze receptenpagina!

Vind je het leuk om telkens nieuwe inspiratie op te doen voor nieuwe recepten, zodat je verschillende lekkernijen kunt maken? Bezoek dan eens onze receptenpagina, want daarop hebben we meer dan 1.600 recepten verzameld. Van makkelijke dessert recepten tot aan uitdagende recepten voor taarten en van brood recepten tot aan recepten voor verrukkelijke cakes, bij ons vind je het allemaal! Daarnaast voegen we wekelijks nieuwe recepten toe aan onze blog, dus het is zeker de moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Ontdek alle recepten hier](#) en ga lekker aan de bak!

Laat aan ons jouw zelfgemaakte oudewijvenkoek zien!

Heb jij met dit recept een oudewijvenkoek gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de lekkernij is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door de koek te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 1 x Molen de Hoop Anijszaad 50 gr. (Art.nr.: DH211)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Cake Bakvorm 25x11x7cm (Art.nr.: 016210)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)

