Gemberkoek

Wat heb je nodig

120 gram boter
120 gram donkere stroop
225 gram lichtbruine basterdsuiker
120 ml heet water
½ eetlepel verse gemberwortel
300 gram bloem
1½ theelepel nootmuskaat
½ eetlepel bakpoeder
1 ei

Doe de boter, de stroop en de suiker in een pan.
Laat al roerende, de boter en de suiker, op de laagste stand smelten.
Blijf roeren tot het een gladde massa is.
Roer het hete water erdoor en zet de kookplaat uit.

Zet de oven op 160 graden.
Vet een vierkante bakvorm in.
Schil de gember.
Rasp de gember op de fijne rasp.

Breek het ei in een kopje en klop het los.
Zet een zeef op een beslagkom en doe de bloem erin.
Doe het bakpoeder erbij en zeef het.

Doe de gember en de nootmuskaat bij de gezeefde bloem.
Giet het ei er ook bij.
Giet al roerende het stroopmengsel er ook bij.

Roer door elkaar tot alles goed gemengd is.
Giet het beslag in de bakvorm.

Zet de bakvorm in de oven.
Bak de gemberkoek in 1½ uur gaar.
Laat de gemberkoek in de bakvorm afkoelen.
Keer de gemberkoek om op een rooster.