

Rozijnenkoek van roggemeel

****maak in minder dan een uur deze heerlijke koek****

Ingrediënten:

<ul style="list-style-type: none">• 40 gram rozijnen• 125 gram volkoren roggemeel• 1 theelepel wijnsteenzuur (bakpoeder)• 2 theelepels kaneel• 2 theelepels koekkruiden	<ul style="list-style-type: none">• 150 ml (rijst)melk• 2 eetlepels gebroken lijnzaad (naar keuze)• 1 banaan• 3 eetlepels ahornsiroop of honing
---	--



Bereiding:

Verwarm de oven voor op 180 graden. Leg een stuk bakpapier op een bakplaat. Doe de rozijnen in een schaaltje en giet er water over. Doe volkoren roggemeel, bakpoeder, kaneel en koekkruiden in een kom en meng het.

Giet de rijstmelk in de blender en voeg het gebroken lijnzaad toe.

Haal de schil van de banaan en doe deze in stukken in de blender erbij. Voeg ook de ahornsiroop toe en mix alles goed.

Doe het rijstmelkmengsel bij het meelmengsel in de kom en roer het met een lepel goed door elkaar. Giet het water van de rozijnen af en roer de rozijnen door het deeg.

Schep het kleverige deeg op de bakplaat en maak er een rechthoek van ongeveer 22 x 18 cm van. Bak je rogge-rozijnenkoek in 30 tot 35 minuten gaar.

Smakelijk namens Coöperatie MarkeLokaal

(www.markelokaal.nl)

