



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



PEPERKOEK



Ingrediënten (voor 12 sneetjes of een rechthoekige cakevorm van 25 cm):

- 250 g roggebloem
- 1/2^{de} zakje bakpoeder
- peper en zout
- 150 ml soyamelk
- 2 eieren
- 100 ml candijsiroop
- 100 g candijsuiker
- 1 el [pumpkin spice](#)



Diëtistenpraktijk
De Snekens

Wendie Pluymers
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



Bereidingswijze:

- Verwarm je oven voor op 160° C.
- Zeef de bloem en het bakpoeder en meng met een snuifje zout.
- Meng in een andere kom de melk, eieren, siroop, suiker en het kruidenmengsel en breng op smaak met peper en zout.
- Giet geleidelijk aan het melkmengsel bij het bloemmengsel onder voortdurend omroeren en roer nog even door tot er geen klontjes meer inzitten.
- Bekleed een standaard rechthoekige bakvorm met bakpapier en giet het beslag hier in.
- Bak de peperkoek gedurende 1 uur in een voorverwarmde oven op 160° C.
- Haal de peperkoek uit de oven en uit de bakvorm en laat afkoelen op een rooster.
- Snij de peperkoek in 12 sneetjes en proeven maar!