

Plaatkoek (ca. 42 stukken)

© 2025 Copyright CreaPup, alle rechten voorbehouden
www.crepup.nl



Deze koek is ontstaan omdat de ingrediënten voor een plaatkoek die ik in eerste instantie voor ogen had, niet meer in mijn voorraadkast aanwezig waren. Toen ben ik dus maar wat gaan freewheelen... Samen met kleinzoon Joas van 2,5 hebben we wat ingrediënten door elkaar gemengd. Joas bepaalde hoeveel cranberries, speltpops en pecannoten erin gingen. "Nog een piep klein

beetje nootjies, oma..." en: "O, ikke cranberries most... Isse niet erg, hè? Ik opeten." Ook toen het deeg op de bakplaat gedaan moest worden, hielp Joas met aandrukken van het deeg... en af en toe ging er een stuk deeg zijn mond in: "Isse lekker, oma!" Met een werkelijk heerlijk resultaat, aldus ook de mini-bakker zelf: "Isse echt heel lekker, oma!"

Ingrediënten

- ♥ 660 gram volkoren speltmeel
- ♥ 570 gram kokosbloesemsuiker
- ♥ 150 gram speltpops
- ♥ 30 gram 100% chocolade, in kleine stukjes gebroken
- ♥ Een handje oranje gedroogde abrikozen, in kleine stukjes geknipt
- ♥ 150 gram cranberries
- ♥ 100 gram pecannoten, klein gebroken
- ♥ 50 gram geraspte kokos
- ♥ 5 gram gist
- ♥ 300 gram roomboter
- ♥ 3 eieren

Overige benodigdheden:

- ♥ Grote beslagkom
- ♥ Oven
- ♥ 1 vel bakpapier

Bereiding:

- ♥ Roer alle droge ingrediënten door elkaar. Als je relatief jonge handjes laat meehelpen, zorg dan voor een grote beslagkom... Praktijk leert namelijk dat er dan nogal eens wat meel van een lepel afvliegt, de keuken door...
- ♥ Voeg de boter op kamertemperatuur en de eieren toe.
- ♥ Meng alles goed door elkaar tot een stevige bal deeg.
- ♥ Leg een vel bakpapier op een bakblik.
- ♥ Leg de bal deeg op het bakpapier en druk het gelijkmatig uit tot ca. 2 cm dikte.
- ♥ Plaats midden in de oven op 180° C gedurende 25 minuten.
- ♥ Snijd de koek in stukken, grootte naar eigen wens, als de koek net uit de oven komt. Je houdt ongetwijfeld losse brokken koek over. Als je wacht tot de koek afgekoeld is, breekt de koek nog veel erger en is de koek lastiger te snijden.

Tip:

- ♥ Na afkoelen kun je de koek invriezen. Doe de koeken hiervoor in een vriesdoos en leg stukken bakpapier tussen de koeken. De koekstukken vriezen dan niet aan elkaar vast.