

Recept Molensteen

De Molensteen bestaat uit twee koeken met een doorsnede van 24 cm. ertussen komt een laag amandelspijs en de bovenkant versier je met glazuur.

De koeken maak je elk van:

300 gr meel van De Traanroeier

130 gr suiker

3 ml melk

2,5 theelepel koekkruiden

Door het beslag van de ene koek meng je 40 gram rozijnen die je hebt laten weken in (water met) amandellikeur, door het beslag van de ander gaat 60 gram gehakte walnoten.

Oven op 180 graden, ongeveer een uur bakken. Na 40 minuten even kijken en prikken. Als beide koeken zijn afgekoeld, smeer je op een ervan een pakje amandelspijs uit. De tweede gaat erbovenop. Maak glazuur van een flinke hoeveelheid poedersuiker met een klein lepeltje water en een drupje amandellikeur. Versier hiermee de bovenkant.

