

Groninger Ol'wief koek / Groninger Ol'wief koek



Boodschappenlijstje

250 gram roggebloem

250 gram tarwebloem

2 theelepels bakpoeder

snufje zout

225 gram bruine basterdsuiker

75 gram gestampde muisjes

2 eetlepels koekkruiden

1 royaal glas Sterremix thee

2 vrije uitloop bio-eieren

6 eetlepels stroop

25 gram rozijnen (optioneel)

50 gram tarwebloem

Zo maak je ol'wief koek

Zeef in een grote kom rogge- en tarwebloem, bakpoeder en zout,

Roer er met een grote garde bruine basterdsuiker en koekkruiden door, zet even opzij.

Verwarm de koude thee en los daar in de stroop op de eieren door.

Voeg dit bij de inhoud van de grote kom en klop alles tot een goed beslag kloppen.

Het moet met een garde kunnen en de dikte van stevig cakebeslag krijgen.

Is het beslag te dik, dan kunt je nog wat extra thee toevoegen.

Roer nu de gestampde muisjes en rozijnen door het beslag.

Laat het beslag minstens twee uur afgedekt op een koele plaats staan.

Verwarm de oven voor op 180°C

Groninger Ol'wief koek / Groninger Ol'wief koek

Vet het broodbakblik of de cakevorm goed in met boter en bestrooi dun met bloem.

Schep het koekbeslag in de bakvorm en strijk de bovenkant glad met een vochtige spatel.

Zeef wat patentbloem over de bovenkant van het Ol Wief beslag.

Draai de temperatuur van de oven terug naar 170°C en zet de vorm in de warme oven

Bak de ol'wiefkoek in ongeveer 1 uur gaar bakken (controleer op gaarheid met een stokje).

Nog niet gaar? Laat de koek eventueel wat langer bakken (bij ons 15 minuten langer).

Neem dan de ol'wiefkoek uit de oven en laat hem +/- 10 minuten afkoelen.

Verpak de koek in folie en laat hem daarin helemaal afkoelen.

Nog beter: laat de koek zo 24 uur rustig liggen voor je hem aansnijdt.

Groninger Ol'wief koek / Groninger Ol'wief koek



Shopping list

250g rye flour

250g wheat flour

2 teaspoons baking powder

pinch of salt

225g soft brown sugar

75g sugar mice

2 tablespoons gingerbread spices

1 generous glass of Sterremix tea

2 free range organic eggs

6 tablespoons dark brown syrup

25g raisins (optional)

50g wheat flour

How to make an Ol'wief cake

In a large bowl, sift rye and wheat flour, baking powder and salt,

Stir in brown caster sugar and gingerbread spices with a large whisk, set aside.

Heat the cold tea and dissolve it in the syrup on top of the eggs.

Add this to the contents of the large bowl and beat everything until well combined.

It should be able to be done with a whisk and get the thickness of a firm cake batter.

If the batter is too thick, you can add some extra tea.

Now stir the mashed mice and raisins through the batter.

Leave the batter covered in a cool place for at least two hours.

Preheat the oven to 180°C

Groninger Ol'wief koek / Groninger Ol'wief koek

Grease the bread tin or cake tin well with butter and sprinkle lightly with flour.
Spoon the cake batter into the baking tin and smooth the top with a damp spatula.
Sift some patent flour over the top of the Ol'Wief batter.

Turn the temperature of the oven back to 170°C and place the mold in the warm oven

Bake the Ol Wiefkoek for about 1 hour (check for doneness with a skewer).
Koek not cooked yet? Let it bake a little longer, as needed (ours needed 15 minutes more).

Then take the Ol Wiefkoek out of the oven and let it cool for +/- 10 minutes.
Wrap the cake in foil and let it cool completely.

Even better: let the cake rest like this for 24 hours before you cut it.