

Pondkoek

Ingrediënten

- 500 gram zelfrijzend bakmeel
- 250 gram kristalsuiker
- zakje vanillesuiker
- 100 gram boter
- 2 deciliter melk
- snufje zout
- 1,5 eetlepel koekkruiden
- 1 theelepel korianderpoeder

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Smelt de boter met de suiker, de melk, het zout en de kruiden.
3. Maak dit met het zelfrijzend bakmeel tot een deeg.
4. Leg het deeg op een bakplaat die met bakpapier is bedekt (een halve centimeter dik).
5. Bak de koek 40 minuten in de oven en snijd deze in stukjes.