

Oranjekoek

Ingrediënten

- 350 gram zelfrijzend bakmeel
- 225 gram basterdsuiker
- 25 gram boter
- 1 ei
- 0,25 deciliter water
- 1 mespunt zout
- 1 theelepel nootmuskaat
- 2 theelepels gemalen anijszaad of 2 fijngemaakte anijsblokjes
- 1 geraspte sinaasappelschil
- 75 gram oranjesnippers
- 100 gram poedersuiker
- 1 eetlepel oranje limonade, water of likeur

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 5.
2. Doe het bakmeel, de suiker, de boter, het ei, het water en het zout in een kom. Kneed alles met een koele hand tot een soepel deeg.
3. Voeg de nootmuskaat, de oranjesnippers, de sinaasappelschil en het anijszaad toe.
4. Beboter de bakplaat, leg er bakpapier op en rol het deeg uit tot een rechthoekige lap van 1 centimeter dikte.

5. Zet het bakblik ongeveer 20 minuten in de oven.
6. Maak glazuur van de poedersuiker en het vocht. Roer goed door totdat er glimmend glazuur ontstaat.
7. Laat de gebakken koek afkoelen op de bakplaat en bestrijk de koek met het glazuur. Laat dit glazuur 1 uur drogen.