Ontbijtkoek – Niederländischer Frühstückskuchen

Ein traditioneller niederländischer Frühstückskuchen. Einfachste Zubereitung. Der Kuchen ist kompakt aber saftig und durch die Gewürze sehr aromatisch.

10-12 Stücke

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 1 Std

ZUTATEN

1. 250 g Mehl (hier Weizenmehl)
2. 5 g Backpulver
3. 1 TL Zimt
4. ¼ TL gemahlene Nelken
5. ¼ TL gemahlener Ingwer
6. 1 Prise Salz
7. 150 g donkere Basterdsuiker (alternativ brauner Zucker)
8. Abrieb von 1 Bio-Zitrone
9. 200 ml Milch

Optional

50 g kandierter Ingwer, kleingehackt
50 g Sukkade, kleingehackt

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Kastenform (25 × 11 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen.
3. Mehl, Backpulver, Zimt, Nelken, Ingwer und Salz in einer Schüssel gut vermischen.
4. Donkere Basterdsuiker (oder braunen Zucker) und Zitronenabrieb dazugeben und unterrühren.
5. Die Milch dazugeben und alles zu einem gleichmäßigen, leicht zähen Teig verrühren. Wer mag, hebt jetzt noch kandierten Ingwer und/oder Sukkade unter.
6. Den Teig in die Form füllen und die Oberfläche glattstreichen.
7. Den Ontbijtkoek auf der mittleren Schiene etwa 60 Minuten backen. Mit einem Holzstäbchen prüfen, oder der Kuchen durchgebacken ist. Es darf noch etwas Feuchtigkeit daran haften, aber kein flüssiger Teig.
8. Nach dem Backen etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen. Anschließend herauslösen und vollständig auskühlen lassen.
9. Den Ontbijtkoek anschließend noch einige Stunden, besser über Nacht, ruhen lassen.