# ‘De Kookklas’

# **Spekkoek**

(Indonesië)

Voor 8 personen

**Ingrediënten:**

Eiwitten 8

Poedersuiker 250 g.

Boter 250 g.

Eidooiers 10

Bloem 125 g.

Vanillestokje 1 stuk (of 4 zakjes vanillesuiker)

Koekkruiden 1 el.

Kaneelpoeder 2 tl.

Nootmuskaat 1 tl.

Kruidnagelpoeder 1 tl.

Kardemompoeder 0,5 tl.

Wat boter om te vetten

**Bereidingswijze:**

1. Klop de eiwitten luchtig met een el. Poedersuiker.
2. Roer de boter met de rest van de poedersuiker glad, doe de eidooiers er een voor een bij.
3. Roer alles 10 minuten door. Spatel hierna eerst het eiwitteschuim erdoor en vervolgens de bloem.
4. Roer het merg van het vanillestokje door het beslag (of voeg de zakjes vanillesuiker toe).
5. Verdeel het beslag in twee gelijke delen en meng de rest van de specerijen door een deel hiervan.
6. Gebruik de grill van de oven(verwarm de oven voor op 160°C ʿbovenwarmteʾ).
7. Vet de springvorm in bekleed ‘m met bakpapier.
8. Verdeel twee lepels wit beslag over de bodem. Zet de springvorm op een rooster in de oven.
9. Bak de eerste laag 10 minuten. Giet vervolgens een laag van het andere beslag erop.
10. Zet de springvorm weer in de oven en bak wederom 10 minuten.
11. Ga zo door tot al het beslag op is.
12. **KLAAR!**

‘De Kookklas’

[**www.dekookklas.nl**](http://www.donchurros.nl)[**dwaslander@hetstedelijk.nl**](mailto:dwaslander@hetstedelÿk.nl)