Peperkoek op Luzernse wijze

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding	30 Mins
Gaartijd	1 Hrs
Porties	12
Apparaat	Combair SE vanaf 2015

Bereiding

kleine hoeveelheid boter

De bodem en rand van de springvorm met boter invetten.

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen

300 ml volle room

300 g yoghurt

200 g suiker

3 el peperkoekkruiden

140 g perendiksap

1½ tl bakpoeder

1 snufje zout

500 g bloem

De volle room, de yoghurt, het perendiksap en de peperkoekkruiden in een kom met elkaar mengen. De bloem, het bakpoeder en het zout met elkaar mengen, lepel voor lepel aan het yoghurtmengsel toevoegen en goed eronder roeren. Het deeg in de voorbereide springvorm gieten en glad strijken. De springvorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 160 °C gedurende 1 Hrs

De peperkoek laten afkoelen en met boter of slagroom serveren.

Tips

Voor een glanzend oppervlak de koek na het bakken met perendiksap bestrijken. De peperkoek kan na het bakken ook horizontaal opengesneden en met Williams jenever gearomatiseerde slagroom worden gevuld.

Accessoires

Springvorm ø 26 cm

Rooster

Aanvullende informatie

Gecreëerd op	11.12.2019