



## Griesmeel cake met kurkuma

Deze Libanese kurkuma cake is gemaakt van griesmeel. Ze zijn opvallend licht van smaak en werkelijk prachtig van kleur. Deze griesmeel cake is kenmerkend voor de bergdorpjes in Libanon. Hier worden ze als ontbijt geserveerd. Maar ook bij de koffie of thee, midden op de ochtend, zijn deze cakejes geliefd. Hier komt een origineel recept. De naam van deze kurkuma griesmeel cake is "Sfouf".

### Nodig voor ca 4 a 5 personen

- 1 a 2 eetlepels tahin
- 250 gram griesmeel
- 200 gram bloem
- 2 theelepels bakpoeder
- 2 eetlepels kurkuma poeder
- 3 ½ deciliter melk
- 250 gram (kokosbloesem) suiker
- 25 gram boter
- 5 eetlepels olijfolie
- 2 eetlepels pijnboompitten

### Bereiden :

1. Verwarm de oven voor op 180 grdn. Bestrijk de bodem en zijkanten van een bakvorm van 20x25 cm met tahin. Zeef de griesmeel, de bloem, de bakpoeder en de kurkuma samen op een stuk bakpapier of in een kom en zet ze apart.
2. Verhit al roerend de melk en de suiker in een zware pan, tot het mengsel bijna kookt.
3. Smelt de boter en de olijfolie in aan aparte pan. En roer ze dan door de melk en de suiker.
4. Voeg nu het griesmeel en bloem mengsel bij de melk en roer het stevig om een glad beslag te maken. Schenk het beslag in de vorm, bestrooi het oppervalk met de pijnboompitten en bak de kurkuma griesmeel cake 30 minuten in de oven.
5. Neem daarna de cake uit de oven en laat het éérs afkoelen.
6. Snij het vervolgens in vierkantjes van ca 5 cm en serveer ze op kamertemperatuur.
7. Jammie, Jammie !!

Met een hartelijke groet van Tieneke