**Dinantse koek**

600 g vloeibare honing

800 g patisseriebloem

peperkoekkruiden

kaneelpoeder

zout

boter

Zeef de bloem en meng met een mespuntje zout, een paar eetlepels peperkoekkruiden en kaneelpoeder. Niet te zuinig zijn met de kruiding.

Maak een kuiltje in de gekruide bloem en giet er de lichtjes opgewarmde honing in. Kneed tot een soepel deeg.

Verdeel het deeg over verschillende bakvormen die vooraf ingesmeerd zijn met boter en bestoven met bloem. Borstel het deeg in met water. Zet de bakvormen in een oven voorverwarmd op 250 tot 300°C. Blijf in de buurt van de oven en bak ze net zo lang tot de koeken keihard zijn.

Laat afkoelen voor het ontvormen.