**Lierse vlaaikes**

kruimeldeeg

300 g kandijsiroop

30 cl melk

150 g broodkruim

75 g bloem  
boter

*Voor vierkruidenpoeder:*

nootmuskaatpoeder

kaneelpoeder

korianderkorrels

kruidnagel

**Vierkruidenpoeder**: mix gelijke hoeveelheden nootmuskaat, kaneel, koriander en kruidnagel in de koffiemolen of blender.

**Vulling**: meng de stroop met de melk en daarna met het fijngemalen broodkruim. Voeg een afgestreken eetlepel vierkruidenpoeder toe. Spatel er de bloem doorheen tot het geheel een homogene massa is.

Beboter cupcakevormen en bestuif met bloem. Steek cirkels uit het kruimeldeeg en bekleed de vormpjes ermee. Doorprik de bodem. Doe de vulling in een spuitzak en vul er de vormpjes mee tot aan de rand.

Bak de vlaaikes af in 20 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. Ontvorm en laat uitdampen.