**Begijnenkoek**

*Deeg:*

100 g boter

100 g bruine suiker

rasp van 1/2 bio-citroen

10 g muskaatnoot

10 g gemberpoeder

5 g kaneelpoeder

0.5 dl donker bier

1 ei

200 g patisseriebloem

70 g boekweitmeel

snuifje zout

koffielepel bakpoeder

*De vulling:*

50 g suiker

10 g opgeloste maïzena

75 g kokosrasp

75 g amandelpoeder

25 g honing

50 g geweekte rozijnen

*Afwerking:*

Rabarber- of rodebessen confituur

Bloemsuiker

**Het deeg**: meng zachte boter met de bruine suiker, citroenrasp, nootmuskaat, gember, kaneel, het bier, een ei en het zout. Roer dit alles in de keukenrobot tot een gladde massa en doe er dan de bloem, het boekweitmeel en de bakpoeder bij. Voeg desnoods extra bloem toe, het deeg mag niet kleven. Zet het 1 uur weg, afgedekt op kamertemperatuur en tochtvrij.

**De vulling**: breng 1 dl water aan de kook met de suiker. Bind met maïzena opgelost in een beetje water. Voeg er kokosrasp, het amandelpoeder, de honing en de geweekte rozijnen bij. Meng goed en laat afkoelen.

Rol het deeg dun uit en steek er ronde plakjes van 8 à 10 cm doorsnede uit. Leg op elke stukje deeg een lepel vulling en plooi dicht. Druk de randen goed op elkaar en bak de koeken 15 minuten in een oven voorverwarmd op 180°C.

Laat afkoelen en werk af met een lepel rabarber- en bessenconfituur. Strooi er op laatst wat bloemsuiker over.

*Eigen interpretatie van een recept van Felix Alen (Hof ter Rhode / Xaverius vzw)*