

Een **doemke** was ooit een Grunneger koekje, maar was in de vergetelheid geraakt. Historica Sanne Meijer besloot het mysterieuze koekje met enige artistieke vrijheid te recreëren en in een modern jasje te steken. Omdat in ons leescafé bakkerijen hebben gezeten, hebben wij ons leescafé naar het koekje vernoemd. Bovendien: een **doemke** kun je ook associëren met beduimeld: '**doemkes**' op een veelgelezen bladzijde.

Ingrediënten (voor ca. 45 stuks)

- 120g boter
- 140g donkerbruine basterdsuiker
- 2 eieren
- 100ml keukenstroop
- 190g zelfrijzend bakmeel
- 190g amandelmeel
- 100g ongezouten amandelen (of garneeramandelen)
- 2tl (= 4g) gemalen kruidnagel
- 2tl (= 4g) gemalen kaneel
- 1tl (= 2g) gemalen gember
- geschaafde amandelen



Bereidingswijze

1. Mix in een beslagkom de boter en basterdsuiker tot een luchtig geheel. Voeg de eieren en stroop toe en mix goed door.
2. Spatel dan het zelfrijzend bakmeel, het amandelmeel en de specerijen door het mengsel, tot een samenhangend deeg. Hak de amandelen grof en kneed door het deeg.
3. Bestuif het werkblad met wat bloem en kneed het deeg kort met de hand door. Leg de bol deeg terug in de kom, dek af met vershoudfolie en zet minstens een uur in de koelkast.
4. Bekleed een bakplaat met bakpapier. Gebruik je handen om van het deeg ovale of duimvormige koekjes te vormen. Hak de geschaafde amandelen eventueel wat kleiner en bestrooi de koekjes ermee.
5. Bak de koekjes ca. 18 minuten op 180 graden. Haal de bakplaat uit de oven en laat de koekjes nog even uitharden. Laat ze vervolgens verder afkoelen op een rooster.