

Bara Brith (recept uit Wales)

- *150 gram krenten
- *150 gram rozijnen
- *75 gram boter
- *150 gram bruine basterdsuiker
- *1/4 liter water
- *1 ei
- *300 gram zelfrijzend bakmeel
- *1 theelepel koekkruiden

Doe de gedroogde vruchten, boter en water en suiker in een pan en laat 10 minuten zachtjes koken. Afkoelen. Klop het ei en roer door het afgekoelde mengsel, daarna de meel en kruiden. Doe in een ingevet broodblik en bak 1 1/2 uur in een lauwe oven tot de cake stevig is.