



Slovenië

Ajdnek

Cake van boekweit, walnoten en honing

250 gr. boekweitmeel
250 gr. tarwebloem
250 gr. gemalen walnoten
3½ dl. kokend water
2½ dl. van lauwe melk
1½ dl. honing
1 tl. suiker
snufje zout
3-4 gr. gist
1 langwerpige cakeblik

Doe het boekweitmeel in een grote schaal en overgiet het met 3½ dl. kokend water. Meng het goed en laat het helemaal afkoelen.

In een andere kom doe je de bloem. Maak een kuiltje in het midden. Daar doe je de gist in met de theelepels suiker. Giet er een halve dl. lauwe melk overheen en wacht tot het gaat schuimen. Meng het door de bloem en doe dat in de schaal met de afgekoelde boekweit. Giet er de rest van de melk bij en meng het tot een zacht deeg. Het is een dikke, min of meer vloeibare brij, dus het is meer roeren met een houten lepel dan kneden. Laat het 20 minuten rijzen op een warme, tochtvrije plek. Het zal flink rijzen, dus zorg dat je een grote schaal gebruikt.

Vet een langwerpige cakeblik in met wat boter of olie. Doe 1/3 van het deeg in het blik. Dan kan met een lepel en met wat hulp van je handen, die je eerst lekker vet hebt gemaakt met wat olie. Dat bestrooi je met de helft van de walnoten, en daarover gaat de helft van de honing. Die honing kun je best een heel klein beetje opwarmen, dan gaat het een stuk makkelijker. Nu komt weer een laag van het deeg; daarop de andere helft van de walnoten, dan de rest van de honing, en tot slot het laatste deel van het deeg.

Prik met een breipen hier en daar wat in het deeg en laat het nog eens 40 minuten rijzen.

Verwarm de oven voor op 180°C. Schuif de ajdnek in de oven en bak hem in 45 minuten gaar. Haal de cake uit de oven, zet hem op een plank en bedek hem met een keukendoek. Zo laat je de ajdnek afkoelen zonder dat ze inzakt.

Maak de afgekoelde ajdnek langs de randen zo nodig wat los met een mes en laat hem uit het cakeblik glijden. Snij er lekker dikke plakken van en zet ze op tafel.