

WORTEL CAKE

Ingrediënten:

- 200 g roomboter (kamertemperatuur) + extra voor het invetten
- 225 g winterpeen, grof geraspt (6 mm)
- 250 g bloem
- 7 g bakpoeder
- 2 tl kaneelpoeder (of meer, voor de liefhebbers)
- 175 g lichte basterdsuiker
- 3 eieren
- 50 g walnoten, grof gehakt
- Snufje zout

Bereidingswijze:

1. Verwarm je oven voor op 160 °C. Vet de cakevorm in met een beetje boter, zodat je cake straks makkelijk loskomt. Rasp de winterpenen grof, klaar om aan je beslag toe te voegen.
2. Zeef de bloem, bakpoeder en kaneel samen boven een kom. Dit zorgt ervoor dat er geen klontjes in het beslag komen en de smaken goed verdeeld worden.
3. Doe de boter en suiker in de keukenmachine en mix tot het mengsel mooi romig is. Heb je geen machine bij de hand? Met een handmixer lukt het ook prima. Voeg één voor één de eieren toe en mix telkens goed door.
4. Voeg nu het bloemmengsel toe aan je botermengsel. Gebruik je keukenmachine of mixer op een lage stand en meng rustig tot een mooi glad beslag.
5. Schep de wortelrasp en de gehakte walnoten door het beslag met een spatel of lepel. Zorg dat alles goed verdeeld is, maar blijf niet te lang roeren.
6. Schep het beslag in je ingevette cakevorm. Zet de vorm in de voorverwarmde oven en bak de cake in ongeveer 75 minuten gaar en goudbruin. Tip: Check of de cake gaar is door een satéprikker in het midden te steken. Komt deze er schoon uit? Dan is je cake klaar! Zit er nog wat beslag aan? Laat de cake dan nog 5 minuten in de oven en test opnieuw.
7. Haal de cake uit de oven en laat hem 10 minuten in de vorm afkoelen. Verwijder vervolgens de vorm en laat de cake verder afkoelen tot kamertemperatuur. Nu alleen nog een lekker kopje thee erbij en smullen maar!

Geniet van je heerlijke zelfgebakken wortelcake!

(Gebaseerd op een recept van de Jumbo)



Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168

www.marianskookwereld.nl

