

Wortelcake

Geraspte wortels maken deze cake lekker luchtig en geven 'm tegelijkertijd een fijne 'bite'. Doordat de wortels van zichzelf al redelijk zoet zijn, kun je in deze wortelcake ook met minder suiker af dan gebruikelijk.

Voor 12 plakken cake / maken 15 minuten / in de oven: 45 minuten

Boodschappen:

- 250 gram wortels
- 50 gram walnoten
- 3 eieren
- 100 gram lichte basterdsuiker
- 1 deciliter milde olijfolie
- 75 gram rozijnen
- 2 eetlepels sinaasappelsap
- 200 gram speltmeel
- 2 theelepels bakpoeder
- 1 theelepel zout

Wat heb je nog meer nodig:

- Oven
- 2 Kommen
- Garde
- Cakevorm
- Bakpapier
- Saté prikker



Hoe maak je het klaar:

Om te beginnen verwarm je de oven voor op 180 graden.

Dan hak je de walnoten en rasp je de wortels grof – of koop ze kant en klaar geraspt.

vervolgens klop je in een grote kom de eieren met de suiker los.

Dan voeg je de olie, rozijnen, walnoten, wortels en sinaasappelsap toe en roer alles voorzichtig door elkaar.

In een andere kom meng je het meel met het bakpoeder en het zout.

Dan voeg je de 'natte' ingrediënten bij het meel en roer je alles voorzichtig door elkaar.

Ondertussen bedek je de binnenkant van de cakevorm met bakpapier. Dit doe je door een groot stuk bakpapier in de vorm te drukken en tegen de wanden glad te strijken. Schep het beslag in de cakevorm. Het bakpapier dat boven de rand uitsteekt, knip je af.

Zet de wortelcake in de oven en bak 'm 40 à 45 minuten. Test met een satéprikker of de cake gaar is. De prikker moet schoon en droog uit de cake komen. Laat de wortelcake eerst een paar minuten afkoelen in de cakevorm en daarna op een rooster.

