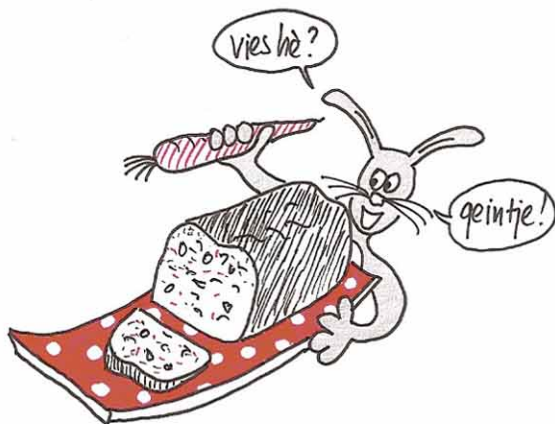


Workcake met rozijnen & walnoten

Bereiden: 25 minuten
In de oven: 75 minuten

Nodig:

250 g wortelen
2 grote eieren (of 3 kleintjes)
175 g boter
225 g lichtbruine basterdsuiker
225 g gebuild tarwemeel (of bloem)
handje walnoten (± 50 g)
handje rozijnen (± 75 g)
1 flinke tl bakpoeder
1 tl kaneel
zout



Doen:

Oven voorverwarmen op 170°C
Smelt de boter en klop samen met de suiker en de eieren tot een vloeibaar mengsel. Zeef de bloem met het bakpoeder, de kaneel en een snufje zout erboven en meng erdoor heen. Je krijgt nu een vrij taai, toffee kleurig deeg.

Schrap de wortelen schoon en rasp ze met een fijne zeef tot dunne sliertjes boven een grote kom.

Breek de walnoten erboven in kleinere stukjes. Strooi de rozijnen erover. Schep het deeg erdoor tot een egale massa.

Vet een cakeblik in met boter en bepoeder met wat bloem. Schep het deeg erin. Zet de cake in de oven en laat in ± 75 minuten gaar worden. Check met een satéprikker, die moet er net droog uitkomen (de cake moet van binnen nog een tikje smeugig blijven)



Gebuild tarwemeel

is gezeefd meel dat langzaam gemalen wordt, waardoor veel vezels & voedingsstoffen behouden blijven. Minder 'zwaar' dan volkorenmeel, maar donkerder dan gewone tarwebloem.

Info

