POWERVROUWEN

Portretten van en Platform voor Vrouwelijke Ondernemers

Recept

Comfortfood Wortelcake met kokos en rozijnen

Ingrediënten

175 gram winterpeen
2 eieren
45 ml agavestroop
2 eetlepels zonnebloemolie
100 gram speltmeel
1 theelepel kaneelpoeder
0,5 theelepel nootmuskaatpoeder
ongeveer 40 gram geraspte kokos
2 handjes rozijnen
2 dadels
2 handjes amandelschaafsel
ingevet bakblik / -vorm van ongeveer 20 cm

Bereiding:

Ongeveer 30 minuten
en 25 minuten in de oven

1. Verwarm de oven voor op 190 C (gasoven stand 5, check de temperaturen als je bijvoorbeeld een heteluchtoven hebt).
2. Rasp de winterpeen in kleine stukjes
3. Klop de eieren met de agavestroop tot een romig en schuimig geheel
4. Voeg de zonnebloemolie langzaam toe.
5. Voeg de overige ingrediënten toe en schep alles goed door elkaar met een spatel of houten pollepel.
6. Giet het mengsel in het bakblik en bestrooi met 2 handjes amandelschaafsel
7. Zet het voor ongeveer 25 minuten in de oven.

Tip

Eet de cake als deze nog wat warm is. Met een kop warme amandelmelk en wat kurkuma. Doe daarvoor een glas amandelmelk met een theelepel kurkuma in een pan en verwarm het op een zacht vuur. Of met de heerlijke thee uit onze winkel:-) Snijd de cake in blokjes, laat ‘m afkoelen, en bewaar de cake in een tupperware in de koelkast.