



KRUIDIGE NOTENCAKE!

NODIG:

200 milliliter melk
100 gram honing
2 eetlepels stroop
1 ei
250 gram meel
2 theelepels bakpoeder
1 eetlepel kaneel
1 theelepel gemberpoeder
snufje zout
50 gram dadels in stukjes
100 gram ongebrande notenmix
cakeblik

DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden en bekleed de cakevorm met bakpapier.
2. Klop de melk, honing, stroop en het ei met een garde tot een egaal mengsel.
3. Zeef vervolgens het meel, bakpoeder, zout, de kaneel en gemberpoeder boven het mengsel in delen. Voeg de dadels toe en meng verder met de garde tot een goed beslag.
4. Schep het beslag in het cakeblik en strooi de noten over de bovenkant.
5. Bak de cake 45 minuten in de oven en laat daarna afkoelen.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU