OOSTERSE DADELCAKE MET KOFFIE EN PECANNOTEN



Eetmoment: Voor bij de koffie
Behoefte: Comfortfood

Deze week wordt er een recept gemaakt met dadels. Een heerlijke zoete steenvrucht met voldoende vitamine B6, magnesium en kalium. Deze smaakvolle cake is Oosters getint. Dit omdat er diverse specerijen zoals kaneel, nootmuskaat en kardemom toegevoegd zijn. Scheutje melk en en scheut koffie voor een extra smaak-laag, fantastisch!

Klinkt goed toch? Vrijdag het recept!





Benodigdheden voor 3-4 personen:

ksem
r. boter, op kamer temperatuur

- 85 gr. bruine basterdsuiker
- 40 gr. kristalsuiker
- 165 gr. bloem
- 4 eieren
- 1/4 tl. zout
- 2 tl. bakpoeder
- 1 tl. vanille extract
- 80 ml. melk
- 40 ml. koffie
- 1 tl. kaneel
- 1 tl. nootmuskaat
- 1 tl. kardemom
- 1 tl. gemalen kruidnagel
- 160 gr. dadels, onpit en fijngesneden
- 75 gr. pecanoten, fijngehakt
- 16 pecanonen, heel ter decoratie

1) Verwarm de oven voor op 165 graden. Vet een bakblik van 28 cm bij 18 cm in (bereken de oppervlakte en zet dit in verhouding weg tegen je eigen bakblik). Bekleed de bakblik met bakpapier.

2) Doe de boter, suiker vanille extract en zout in een kom en mix dit tot een romig mengsel. Voeg vervolgens 1 voor 1 de eieren toe en mix dit heel kort mee. Spatel de bloem, het bakpoeder en de specijeren door het beslag. Voeg daarna pas de melk en koffie toe. Zodra dit een mooi mengsel is, voeg je de dadels en pecannoten toe.

3) Doe het beslag in de vorm en bak de cake in 30 tot 40 minuten gaar. Check de cake met een sateprikker. Zodra hij er schoon uit komt, is de cake gaar. Neem de cake uit de oven en laat hem afkoelen. Rooster daarna de hele pecannoten en druk deze op de cake, zodat je mooie gelijke stukken kan snijden.

4) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Doe eens gek en neem er een glas van de Zolla Primitivo di Manduria (https://www.debigondier.nl/products/zolla-primitvo-di-manduria) bij.

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.