PERZIK CRUMBLE CAKE MET TIJM EN CITROEN



Eetmoment: Tussendoor, Voor bij de koffie
Behoefte: Makkelijk, Snel, Comfortfood
Soort: Vegetarisch, Lactosevrij

De zoektocht naar een perfect dessert voor tijdens een mooie, zonnige, lente dag is geslaagd! Ik ben aan de slag gegaan met een perzik-cake, maar dan wel een unieke, niet zo voor de hand liggende. Tijm en perzik zijn een hele interessante en smaakvolle combinatie. En dan ook nog een crumble er bovenop maakt het helemaal anders dan anders. Heerlijk als dessert, voor bij de koffie of ieder moment dat je eigenlijk een sugar craving hebt. De Bigondier raadt hier een prosecco bij aan. Deze is uiteraard weer te verkrijgen in onze winkel!

Benodigdheden

Voor de cake

- 150 gr. bloem
- 150 gr. amandelspijs
- 2 tl. bakpoeder
- 1/4 tl. zout
- 100 gr. witte basterdsuiker
- 150 gr. boter, op kamer temperatuur
- 4 eieren
- 4 verse perziken, in partjes gesneden
- 1 el. tijm
- 3 el. abrikozenjam
- van een halve citroen

kruimels

- 120 gr. boter
- 160 gr. bruine basterd suiker
- 200 gr. bloem
- Snuf zout
- 1 tl. vanille extract
- 2 tl. kaneel
- 1 tl. koekkruiden

Verder nodig
- Taartvorm van 24 cm
- Boter, om in te vetten
- Poedersuiker, om te bestuiven

Bereiding

1) Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet een springvorm van 24 centimeter doorsnede in en bekleed de bodem met bakpapier.

2) Doe het amandelspijs, de boter, basterdsuiker en het zout in een kom en klop het geheel voor ongeveer 5 minuten romig. Voeg vervolgens één voor één de eieren er aan toe en klop deze luchtig door het beslag. Meng ondertussen de bloem en het bakpoeder in een andere kom. Zeef deze in gedeeltes boven het beslag. Voeg vervolgens de tijm en citroenrasp toe en spatel alles voorzichtig door. Blijf er lucht in scheppen, maar doe dit niet te lang. Anders klapt je cake na het bakken in elkaar.

3) Doe het beslag in de springvorm en verdeel daar de partjes perzik en jam over. Smelt ondertussen de boter voor de kruimels in een stoelpannetje en meng deze met de rest van de ingrediënten tot een kruimelig geheel. Ik gebruik hier een vork voor, want dat het werkt beste. Verdeel de kruimels over de cake.

4) Bak de cake in 60 - 70 minuten gaar. Laat hem kort afkoelen. Verwijder de springvorm na 10 minuten en laat de cake verder afkoelen. Bestuif de cake voor het serveren met poedersuiker. Ontpop je prosecco en geniet!

5) Eetsmakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Koop eens de Alma Atlantico Sparkling Albarino Godello (https://www.debigondier.nl/products/alma-atlantico-sparkling-albarino-godello?_pos=1&_psq=alma&_ss=e&_v=1.0).

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.