

Dadel & Walnoot Cake

225 g lichtbruine basterdsuiker
175 g dadels, grof gehakt
50 g roomboter
2 el Golden Syrup
180 ml water
300 g zelfrijzend bakmeel
1/2 tl baksoda
1 tl gember poeder
1 ei (M) losgeklopt
30 g walnoten, grof gehakt

Oven voorverwarmen op 180°C elektrisch.

Vet 2 cilindrisch bakblikken in (inclusief de deksels) en bekleedt ze met bakpapier. Sluit een kant van het blik alvast met een deksel.

Je kan ook een standaard langwerpige cakevorm gebruiken.

1. Doe de suiker, dadels, boter, Golden Syrup en water in een pannetje en breng het aan de kook op een zacht vuur. Neem de pan van het vuur en laat het afkoelen.
2. Zeef ondertussen de bloem, baking soda en gemberpoeder bij elkaar.
3. Spatel nu het ei, de walnoten en gezeefde ingrediënten door het dadel mengsel heen. Roer alles goed door elkaar.
4. Verdeel het mengsel over de 2 blikken en zet de deksels erop. Zet ze staand in de oven en bak de cakes in 40-45 minuten gaar. (Of al het beslag in 1 cakevorm.) Laat ze met deksel er nog op ongeveer 15-20 minuten afkoelen. Haal ze dan uit de bakblikken en laat ze verder afkoelen op een rek.

Serveer de cake in plakjes met roomboter (..... eigenlijk GEZOUTEN roomboter...)