

Abrikoos-amandelcake



3 x oranje

Ingrediënten voor circa 12 personen:

- 125 gram gebuild meel
- 100 gram amandelmeel
- 1 theelepel bakpoeder
- Snufje zout
- 150 gram roomboter op kamertemperatuur
- 150 gram oerzoet
- 2 eieren
- Geraspte schil van 1 sinaasappel
- Sap van 1 sinaasappel
- 1 wortel (formaat bospeen)
- ½ vanillepeul
- 6 verse abrikozen

Bereiding:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Bekleed een bakvorm van circa 20 x 28 cm. met bakpapier.
3. Meng in een kom de droge ingrediënten: gebuild meel, amandelmeel, zout, bakpoeder.
4. Snij de vanillepeul overlangs doormidden en schraap de zaden er uit, de peul wordt niet gebruikt.
5. Rasp de oranje schil van de sinaasappel (niet het witte, dat is bitter).
6. Pers de sinaasappel uit.
7. Snij de abrikozen in twee helften en verwijder de pit.

8. Schil en rasp de wortel op een fijne rasp.
9. Klop in een andere kom de boter met oerzoet, vanille en sinaasappelschil romig.
10. Voeg een voor een de eieren toe en klop deze even door.
11. Voeg het sinaasappelsap en de geraspte wortel toe en klop even door.
12. Meng nu met een lepel de droge ingrediënten door het beslag.
13. Giet het beslag in de bakvorm en strijk het glad af.
14. Druk de abrikooshelften in het beslag.
15. Bak de cake in ongeveer 30 minuten gaar.
16. 15 minuten af laten koelen in de vorm en verder afkoelen op een taartrooster.

Verse abrikozen

Voor de teelt van abrikozen is een warm klimaat nodig, meestal komen de verse abrikozen die hier in de zomer te verkrijgen zijn uit landen rond de Middellandse Zee. Omdat rijpe abrikozen erg kwetsbaar zijn worden ze voor het vervoer niet al te rijp geoogst en dat proef je. Het lekkerste is uiteraard om abrikozen rijp te eten, zo van de boom, pas dan is hun smaak en volle aroma ontwikkeld.

Toch kan ik het elk jaar niet laten om verse abrikozen te kopen, ik verwerk ze in een gerecht om ze goed tot hun recht te laten komen. Zo uit het handje vind ik ze een beetje teleurstellend smaken. Bij voorkeur stop ik ze in gebak, om het extra feestelijk te maken en de zomer te vieren.

Abrikozen bevatten veel bètacaroteen, het lichaam zet dat om in vitamine A. Daarnaast bevatten ze ook aardig wat ijzer.