

Sinaasappelcake



Met kardemom

Ingrediënten:

- 125 gram oerzoet
- 150 gram boter
- 2 eieren
- 2 sinaasappels:
- *sap van ½ sinaasappel,*
- *geraspte schil van 1 hele sinaasappel (oranje gedeelte),*
- *1 in plakjes zonder schil en pitjes*
- 2 theelepels bakpoeder
- 1,5 theelepel kardemompoeder
- 190 gram gebuild meel
- snufje zout

Bereiding:

1. Verwarm de oven op 180 C.
2. Vet een springvorm van 20 cm. in met boter (leg wat plakjes sinaasappel op de bodem).

3. Smelt de boter zachtjes en laat het wat afkoelen.
4. Klop het oerzoet met de boter tot het zacht en romig is.
5. Voeg de eieren een voor een toe en klop het beslag nog een aantal minuten door.
6. Klop er nu het sinaasappelsap door.
7. Mix de droge ingrediënten: meel, zout, kardemom, bakpoeder.
8. Schep de droge ingrediënten door het beslag, vul hiermee de springvorm.
9. Bak de cake in het midden van de oven gaar in 25-35 minuten.
10. Laat de cake 10 minuten in de springvorm afkoelen voordat je deze verwijderd.
11. Laat de cake uitdampen op een taartrooster.

Kardemom

Kardemom is een specerij, de plant is familie van de gember. De kardemom plant groeit oorspronkelijk in het tropisch regenwoud en kan 3 meter hoog worden. Na de bloei worden de lichtgroene peulen gevormd met daarin 15 tot 20 zaden.

De zaden worden als specerij in de keuken gebruikt, vaak worden ze gemalen aangeboden, maar wanneer je zelf kardemomzaad maalt is het aroma veel intenser.

Kardemom heeft een aromatische zoete, maar ook scherpe smaak.

Kardemom past zowel in zoete als hartige gerechten.

Dit recept is bewerkt door:

Voedwel, Ineke Fienieg, *natuurvoedingskundige* www.voedwel.nl

Gebak

Seizoen: hele jaar

Recept 20191025