

Sinaasappelabrikozencake



Een heerlijk smeùige frisse cake waar hele sinaasappels ingaan.

Ingrediënten:

2 niet te grote sinaasappels
175 gram gedroogde abrikozen
6 eieren
100 ml honing of 100 gram suiker
225 gram volkorenmeel of volkoren speltmeel of
amandelmeel
1,5 theelepel baking soda
evt. een hand walnoten
groot cakeblik of brownievorm en bakpapier



Bereidingswijze:

1. Kook de sinaasappels in zijn geheel 1,5 uur.
2. Haal na anderhalf uur de sinaasappels uit het water en laat in het kookwater de abrikozen weken, terwijl je het beslag maakt.
3. Verwarm de oven voor op 180 graden.
4. Mix de eieren met de honing of suiker tot de honing/suiker goed is opgenomen. Voeg dan het meel en de baking soda toe.
5. Haal de abrikozen uit het weekwater en maal ze samen met de sinaasappels fijn met een staafmixer of keukenmachine en roer door het beslag.
6. Doe het beslag in de met bakpapier beklede vorm.
7. Extra lekker en decoratief is er een hand gehakte walnoten overheen strooien.
8. Bak in circa 45 minuten op 180 graden gaar. Een prikker dient er droog uit te komen.