



Glutenvrije Wortelcake

Nodig voor 1 cakevorm

6 eieren – 60 gr. rozijnen - 300 gr. geraspte wortel – 130 gr. havermeel (of boekweitmeel/kastanjemeel) – 130 gr. amandelmeel – 60 gr. ahornsiroop – rasp van 2 biologische sinaasappels – 4 tl. kaneel – 1 tl. vanillepoeder – 2 tl koek- en speculaaskruiden (of Pumpkin Spice) – snuf zout – 4 tl. wijnsteenbakpoeder

Vulling en topping (optioneel): 200 gr. (plantaardige) roomkaas of stevige yoghurt – 2 el. ahornsiroop – 2 tl. citroenrasp of -sap – 1 tl. vanille-extract – 3 el. geroosterde pecannoten

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 170°C.
- Bekleed de cakevorm met bakpapier en vet de randen in.
- Klop de eieren luchtig in een schaal
- Laat de rozijnen even wellen in gekookt water
- Voeg alle ingrediënten, behalve het bakpoeder!, bij de eieren en meng goed
- Proef even of het naar je zin is en voeg evt. naar smaak nog wat specerijen toe
- Als laatste voeg je het bakpoeder toe en meng nog een keer goed
- Schuif de cake zo'n 40 minuten in de oven. Controleer of hij gaar is door met een satéprikker er in te prikken. Komt hij er droog uit, dan is de cake gaar
- Als je de vulling wilt gebruiken, laat je de cake helemaal afkoelen en snijd hem doormidden
- Roer alle ingrediënten van de vulling goed door elkaar
- Gebruik ongeveer 2/3 van de vulling tussen de 2 cakelagen en de rest voor de bovenzijde
- Verdeel de geroosterde pecannoten over de bovenkant

VARIATIE TIPS:

- In plaats van roomkaas kun je ook stevige (kokos)yoghurt gebruiken
- Je kunt allerlei soorten noten gebruiken die je lekker vindt
- Ahornsiroop kun je vervangen door andere ongeraffineerde zoetmiddelen