



Wortelcake

(recept Centrum Yuan Meng) – via Conny Goethals

- 1 kop rozijnen
- 1 kop licht geroosterde walnoten
- 2 koppen gezeefd meel
- 1,5 kop (ongebleekte) bloem
- 1 theelepel zout
- 1 theelepel kaneel
- 0,5 theelepel vanillepoeder
- Beetje nootmuskaat
- 1 eetlepel (wijnsteen)bakpoeder
- 1 eetlepel appelazijn
- 1 kop (ontgeurde) zonnebloemolie
- 0,5 kop rijststroop
- 0,5 kop ahornsiroop
- 0,5 kop soja- of rijstmelk
- 4 koppen geraspte wortel
- Eventueel wat warme abrikozenjam als glazuur



Verwarm de oven voor op 170°C

Meng het meel, bloem, zout, kaneel, vanillepoeder en bakpoeder goed dooreen. Meng in een andere kom de appelazijn, olie, rijststroop, ahornsiroop, soja- of rijstmelk goed dooreen. Voeg dan door de natte ingrediënten de wortel, walnoten en rozijnen.

Doe het mengsel over in een met olie ingesmeerde bakvorm. De cake mag niet meer dan 3-4 cm dik zijn. Bak 45 – 60 minuten.