Dadelcake

Met koffie

Ingrediënten

1 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
200 g (gram) Dadel (medjoul, ontpit)
100 ml Sterke koffie
75 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Ei
210 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
225 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
1 tl (theelepels) Kaneel
0.5 tl (theelepels) Kruidnagel
1 tl (theelepels) Zout
120 g (gram) Gemengde noten

Keukenspullen

Bakpapier
Cakevorm 25 cm
2 Mengkom

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C).

Vet een cakevorm in en bekleed deze met bakpapier.

2. Dadelcakebeslag maken

Doe de fijngehakte **dadels (200 g)** in een kleine kom en strooi hier **baksoda (1 tl)** over heen.

Breng de **sterke koffie (100 ml)** aan de kook en schenk dit over de dadels en baksoda. Laat het even staan.

Meng in een andere kom de **boter (75 g)**, **suiker (210 g)** en het **ei (1 stuks)**.

Roer het **vanille-aroma (1 tl)** er door.

Meng in een andere kom **bloem (225 g)**, **kaneel (1 tl)**, **gemalen kruidnagel (0,5 tl)** en wat **zout (1 tl)**. Voeg dit toe aan het botermengsel en roer het goed door.

Voeg als laatste de **gemengde noten (120 g)** en het dadelmengsel toe. Roer dit goed door en doe het beslag dan in de cakevorm.

3. Dadelcake bakken

Bak de dadelcake in ongeveer een uur gaar. De dadelcake is gaar als je er een satéprikker insteekt en die er schoon uitkomt. Laat de dadelcake 5 minuten staan. Haal daarna de cake uit de vorm en laat de cake afkoelen op een rooster.