

# Dadelcake

Met koffie

## Ingrediënten

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