Gezonde carrot cake

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Kwarkcake
200 g (gram) Magere kwark
3 Stuk(s) Ei (M)
3 tl. (theelepels) Water
1.5 tl. (theelepels) Speculaaskruiden
150 g (gram) Wortel (geraspt)
50 g (gram) Pecannoten (ongezouten)
Bloem om te bestuiven

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes

1. Voorbereiding

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **150 graden** (hete lucht) **160 graden** (elektrische oven)

Vet de cakevorm goed in (bijv. met bakspray van Dr. Oetker) en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Gezonde carrot cake maken

Voeg **magere kwark (200 g/ 200 ml)** toe aan een beslagkom en meng met het **water (3 tl).** Voeg dan de **kwarkcake mix** en de **eieren (3)** in één keer toe. Mix het geheel op de laagste stand met een mixer tot een gladde massa.

Voeg de speculaaskruiden of koekkruiden toe aan het mengsel en klop het beslag daarna op de hoogste stand gedurende 3 minuten, totdat het luchtig en goed gemengd is.

Schep als laatste de wortels en noten door het beslag.

3. Wortelcake bakken

Doe het beslag in de cakevorm.

Bak de carrot cake in circa 60 minuten gaar en goudbruin.

Haal de cake uit de vorm en laat de cake op een rooster afkoelen

4. Cake serveren

Serveer de cake met kwark en decoreer de cake met geraspte wortels en noten.