# Walnotencake met siroop en vanille-ijs (Karidopita)

## Ingrediënten

65 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
75 g (gram) Honing
250 ml Water
1 Stuk(s) Kaneelstokje
1 Stuk(s) Kruidnagel
160 ml Olijfolie
4 Stuk(s) Ei
130 g (gram) Suiker (fijne)
160 ml Melk
165 g (gram) Bloem
0.5 tl (theelepels) Zout
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
0.5 tl (theelepels) Baking soda
2.5 tl (theelepels) Kaneel
snufje Kruidnagel (gemalen)
125 g (gram) Walnoten (Dr. Oetker)
Vanilleroomijs

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
2 Stuk(s) Kom
Steelpan

## 1. Siroop bereiden

Doe de **suiker (65 g), honing (75 g),** het **water (250 ml), kaneelstokje** en de **kruidnagel** in een pannetje en breng het aan de kook. Kook het mengsel 5 minuten door. Laat het mengsel volledig afkoelen (het moet koud zijn voor gebruik!).

## 2. Karidopita bereiden

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Bekleed de bodem van de springvorm met bakpapier. Vet de zijkanten in met boter of bakspray en bestuif deze met bloem.

Klop de **olijfolie (160 ml), eieren (4 stuks) en suiker (130 gram)** tot een luchtig mengel. Dit duurt ongeveer 5 minuten. Voeg de **melk (160 ml)** toe en mix nog even door.

Meng in een andere kom de bloem **(165 gram)**, het **zout 0,5 tl**, **bakpoeder (2.5 tl)**, **bakingsoda (0.5 tl)**, **kaneel (2.5 tl)** en de **gemalen kruidnagel (snufje)**. Voeg dit in 3 delen toe aan het eiermengsel. Mix kort om de luchtigheid te behouden. Hak de **walnoten (75 g**) en meng deze met een eetlepel bloem. Roer de gehakte walnoten vervolgens met een spatel door het beslag.

Stort het beslag in de springvorm en bak de karidopita in 45-55 minuten gaar. Check of de cake gaar is door te prikken met een satéprikker. Is de cake gaar dan komt de satéprikker er schoon uit. Als de satéprikker niet schoon is, dan is de cake nog niet gaar. Bak de cake dan 5 minuten extra.

## 3. Siroop

Haal de cake uit de oven. Prik met een satéprikker gaatjes in de cake. Dit worden de kanaaltjes voor de siroop. Giet de cake over met de siroop. Doe dit direct zodra de cake uit de oven komt. Blijf de cake overgieten totdat de cake geen vocht meer opneemt.

Laat de cake afkoelen.

## 4. Karidopita serveren

Bestrooi de cake voor het serveren met **gehakte walnoten (50 g)**.

Serveer de karidopita met een **bolletje vanille-ijs.**