

# Taart en toet



voor ± 12 personen



## HOMEMADE SINAASAPPEL- VENKELCAKE

1/2 biologische venkel

4 biologische eieren

200 gr biologische grasboter (Weerribben)

1 biologische sinaasappel

200 gr biologische basterdsuiker

1/2 theelepel bakpoeder

200 gr biologische speltbloem

1/4 theelepel zeezout

## BEREIDING

Laat de boter op kamertemperatuur komen en verwarm de oven voor op 180 graden. Vet dan het bakblik in met boter. Maak daarna de venkel schoon, halveer deze en rasp één helft in een bakje, rasp daarbij de schil van de sinaasappel. (Bewaar de andere helft van de venkel voor de boerenkoolsalade of een ander gerecht). Doe nu de zacht geworden boter in een grote kom en voeg de suiker, bakpoeder, zeezout, cacaopoeder en de bloem toe. Mix of kneed dit tot een romig mengsel. Voeg daarna één voor één de eieren toe en mix het tot een glad beslag. Voeg nu de sinaasappelrasp en de venkelrasp toe aan het beslag en roer het goed door. Giet dan het mengsel in het bakblik en zet bak de cake in ongeveer 50 minuten goudbruin. Prik met een cocktailprikker in de cake om te controleren of hij gaar is.