

Dundee cake

Wat heb je nodig

225 gram rozijnen
225 gram krenten
70 gram oranjesnippers
40 ml whisky
3 eieren
85 ml melk
150 gram boter (zacht)

150 gram bruine basterdsuiker
1 theelepel geraspte citroenschil
250 gram bloem
½ theelepel bakpoeder
1 eetlepel gemalen amandelen
1 theelepel geraspte sinaasappelschil
50 gram gepelde amandelen



Deze cake kan 8 weken worden bewaard in een goed afgesloten trommel.



Was de krenten en rozijnen 2 uur van tevoren.
Doe ze in een vergiet en laat ze uitlekken.
Vet een ronde bakvorm in van 20 cm doorsnede.



Was de citroen en sinaasappel en dep ze droog met keukenpapier.
Rasp de schil van de citroen met een zesteur of fijne rasp.
Rasp de schil van de sinaasappel op dezelfde manier.



Zet de oven op 160 graden.
Doe de rozijnen, krenten en de oranjesnippers in een grote beslagkom.
Doe geraspte schil en de whisky erbij en roer het door elkaar.
Klop de eieren los in een mengbeker.



Doe de boter en de suiker in een beslagkom.
Mix de boter en de suiker tot een romige massa (10 minuten).
Schenk er een beetje losgeklopt ei bij en mix het er goed door.
Herhaal dit tot het ei op is en alles goed gemengd.



Schep dit mengsel in de beslagkom met de rozijnen.
Zet een zeef boven deze beslagkom.
Zeef de bloem met het bakpoeder boven de kom.



Doe de gemalen amandelen en de melk erbij.
Neem een metalen lepel om te mengen.
Meng alles goed door elkaar.



Doe het mengsel in de bakvorm en strijk het glad.
Versier de bovenkant met amandelen.
Zet de bakvorm in de oven en bak de cake 80 minuten.
Laat 20 minuten afkoelen in de bakvorm en daarna op een rooster.