Dadel notencake

Wat heb je nodig

275 gram bloem
150 gram rietsuiker
30 gram boter
200 gram dadels
125 gram walnoten

2 eieren
250 ml water (kokend)
2 theelepels bakpoeder
1 theelepel speculaaskruiden
1 snufje zout

Breek of snijd de walnoten in kleine stukjes.
Snijd de dadels doormidden en haal de pit eruit.
Snijd de dadels in kleine stukjes.
Doe de stukjes dadel in een kom.

Doe de boter bij de dadels in de kom.
Schenk het kokende water erover.
Roer tot de boter gesmolten is en laat het afkoelen.
Breek de eieren in 2 kopjes.

Verwarm de oven op 170 graden.
Knip bakpapier op de maat van de bakvorm.
Vet de bakvorm in en leg het bakpapier erin.
Zeef de bloem boven een beslagkom.

Doe de eieren in een andere beslagkom.
Doe de suiker, het zout en de speculaaskruiden erbij.
Klop het met de mixer goed door elkaar.
Dit duurt ongeveer 3 minuten.

Doe het afgekoelde dadelmengsel erbij.
Doe de gezeefde bloem er ook bij.
Schep het bakpoeder erbij.

Doe de walnoten er ook bij.
Roer alles tot een glad beslag.
Schenk of schep het beslag in de bakvorm.
Strijk de bovenkant glad.

Zet de bakvorm in de oven en bak minstens 60 minuten.
De cake is gaar, als een prikker er schoon uitkomt.
Laat de cake eerst 5 minuten afkoelen in de vorm.
Haal hem uit de vorm en laat hem afkoelen op een taartrooster.