Dadel gember cakejes

Wat heb je nodig

170 gram dadels
200 ml kokend water
1 theelepel baking soda
60 gram boter
70 gram suiker
boter om in te vetten

150 gram speltbloem
1 eetlepel bruine suiker
1 ei
1 theelepel gemberpoeder
1 snufje zout

muffinvorm 2 x 6 of 1 x 12

Snijd de dadels doormidden en haal de pit eruit.
Snijd de dadels in stukken en doe ze in een schaaltje.
Schenk het kokende water erop.
Doe de baking soda erbij en laat afgedekt 30 minuten staan.

Doe de boter in een pan en zet hem op de kookplaat.
Laat de boter smelten op de laagste stand.
Zet de kookplaat uit en laat de boter iets afkoelen.
Vet de muffinvormen in met boter.

Zet de oven op 175 graden.
Doe de dadels met het vocht in de blender.
Maal de dadels tot een gladde puree.
Breek het ei in een kopje.

Doe de gesmolten boter en de suiker in een beslagkom.
Doe de bruine suiker erbij en roer het door elkaar.
Doe het ei er ook bij en roer het er door.

Hang een zeef boven de beslagkom.
Doe de bloem, gemberpoeder en het zout erbij.
Roer alles door de zeef.

Doe de dadelpuree ook in de beslagkom.
Meng alles door elkaar, meng niet te lang.
Schep met 2 lepels het beslag in de vormpjes.
Zorg ervoor dat in ieder vormpje evenveel beslag zit.

Zet de muffinvormen op rooster in de oven.
Bak de cakejes in ongeveer 20 minuten gaar.
Prik met een satéprikker in een cakeje, als hij schoon is, zijn ze gaar.
Laat de cakejes helemaal afkoelen in de vormen.