

GEMBERCAKE

Een cake bakken is zo gebeurd. Maar dan is het wel lekker om daarin te kunnen variëren. Fan van de smaak van gember? Dan is deze kruidige tulbandcake zeker iets voor jou. Lekker voor bij de thee - Koffie mag natuurlijk ook! Weer eens wat anders maar net zo lekker.

Ingrediënten

Voor de cake

- 300 gram bloem
- 1 tl gemalen gember
- 1 tl gemalen kaneel
- 1/2 tl bakpoeder
- 1 tl baking soda
- 180 gram zachte boter
- 200 gram basterdsuiker
- 2 eieren
- 170 gram zwarte stroop
- 2 el volle melk
- 100 gram stengel gember (pot), fijngehakt
- 4 el gembersiroop, uit diezelfde pot
- Boter en bloem, om in te vetten

Voor de decoratie (optioneel)

- 100 gram poedersuiker
- 1 citroen, geperst
- Handje granaatappelpitten

Stappenplan

- 01.** Verwarm de oven voor op 180°C en vet of spray de tulband goed in.
- 02.** Start met het zeven van de bloem, het bakpoeder, de kruiden en baking soda boven een kom.
- 03.** Voor de volgende stap gebruik je de keukenmachine en de K-klopper. Doe de boter en basterdsuiker in de mengkom. Vijf minuten op gemiddelde snelheid is voldoende. Klop de boter en suiker glad tot een romig geheel.
- 04.** Voeg de eieren toe aan het geheel. Doe dit één voor één en laat de machine elk ei goed opnemen.
- 05.** Vervolgens voeg je de stroop en melk toe. Meng alles goed door elkaar.
- 06.** De volgende stap is het toevoegen van de gezeefde ingrediënten (van stap een). Meng alles op lage snelheid door het beslag.
- 07.** Als laatste is de gehakte gember en de siroop aan de beurt. Meng ook hier weer op lage snelheid tot alles goed gemengd is.
- 08.** Ondertussen is de oven goed warm en giet je het beslag in het bakblik. Tik een paar keer met het gevulde blik op je werkblad om eventuele luchtballen te verwijderen.
- 09.** Zet de cake in de voorverwarmde oven en bak deze ongeveer drie kwartier tot een uur. Om te testen of de cake goed gaar is, prik je met een satéprikker in de cake. Komt deze er schoon uit? Dan is je cake ready to eat!
- 10.** Laat de cake tien minuten afkoelen. Roer de poedersuiker en het citroensap door elkaar en besprenkel de gembercake ermee. Garneer de cake nog met de granaatappelpitjes als finishing touch.

Benodigdheden

- Kenwood keukenmachine
- K-Klopper
- Tulband bakvorm



Bereidingstijd
80 minuten



Wachttijd
10 minuten



Hoeveelheid
8 personen



Moeilijkheidsgraad
gemakkelijk