

# Wortelcake

## Ingrediënten

100 g zachte lichtbruine suiker 50 gr. Rozijnen, 50 gram walnoten/hazelnoten, 2 eieren -middel, 225 gram volkoren meel 2 grote theelepels bakpoeder, 1/2 theelepel bicarbonate of 3 t. bakpoeder, 2 theelepels koekkruiden.  
500 gram winterwortel, 125 ml zonnebloemolie

VOOR DE TOPPING: 225 gram roomkaas, 2 eetlepels citroensap, 2 eetlepels poedersuiker

## Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Rasp de winterpeen fijn  
Vet de cakevorm in en bestrooi met wat bloem  
Mix de suiker met de rozijnen, hazelnoten en de walnoten  
Mix dan de eieren erdoor Voeg het bakpoeder bij de bloem en spatel alles met een lepel door bovenstaand mengsel (blijft het luchtig). Spatel dan de peen met de olie erdoor, dan de koekkruiden. Bak in de voorverwarmde oven bij 170 graden ongeveer 1 uur. Test met een houten sate prikker of hij gaar is, als er niets meer aan kleeft is de cake gaar. Laat de cake afkoelen op een rek.

DE TOPPING: Mix de roomkaas met het citroensap en poedersuiker totdat het licht en romig is en bewaar in de koelkast tot de cake afgekoeld is

DE TOPPING: Neem een pannenkoekmes en bestrijk de cake met de topping Leg er als decoratie wat halve walnoten op of van marsepeingemaakte worteltjes.