Onze winkel Eext

**Robuuste sinaasappelkoek**

**Ingrediënten:**

* 1 sinaasappel
* 100 gram dadels zonder pit
* 75 gram rozijnen
* 1 winterwortel (250 gram)
* 100 gram volkorenmeel
* 100 gram zelfrijzend bakmeel
* 1 theelepel bakpoeder
* 2 theelepels koek- of speculaaskruiden
* 2 eetlepels vloeibare margarine
* 2 eieren
* 50 gram walnoten

**Bereiding:**

1. Warm de oven voor op 175 °C.
2. Boen de sinaasappel goed schoon met warm water. Snijd de sinaasappel in stukken en verwijder eventuele pitjes. Hak de sinaasappel in een keukenmachine of met een staafmixer in kleine stukjes.
3. Voeg de dadels toe en pureer het samen tot een gladde massa.
4. Was de rozijnen.
5. Maak de wortel schoon en rasp hem fijn.
6. Meng de meelsoorten met het bakpoeder en de koekkruiden in een grote kom.
7. Voeg alle andere ingrediënten toe. Voeg als het te droog wordt, iets melk toe.
8. Hak de walnoten grof en schep ze door het deeg.
9. Bekleed de bodem van de cakevorm met een reep bakpapier en bestrijk de vorm en bakpapier met wat margarine. Schep het deeg er in.
10. Bak de koek midden in de hete oven in 45 minuten gaar. Stort de koek op een rooster en laat hem afkoelen.