



Desserten

Overige

Koolraap cake met botterglazuur en nootjes

Voor 6 personen.

Ingrediënten

Voor de taart

150 gram koolrapen (geraspt)
100 milliliters plantaardige olie
100 milliliters Griekse yoghurt
275 gram zelfrijzende bloem
2 theelepels vanille-extract
2 theelepels bakpoeder
150 gram suiker
3 eieren
2 theelepels nootmuskaat (gemalen)
1/2 theelepel bicarbonaat
1/2 theelepel zout

Voor het botterglazuur

30 gram hazelnoten (gehakt)
115 gram ongezouten boter
2 theelepels vanille-extract
350 gram poedersuiker
50 milliliters melk

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180° C. Doe de eieren, suiker, yoghurt, olie en vanille in een kom en meng goed. Roer er de geraspte koolraap door.

Zeef de bloem, bakpoeder, bicarbonaat, nootmuskaat en zout en roer voorzichtig tot een glad mengsel. Verdeel het deeg over de muffinvormpjes en bak gedurende 20-25 minuten.

Maak intussen het glazuur: doe de poedersuiker, vanille en 1 eetlepel melk in een grote kom. Smelt de boter in een pan op laag vuur en blijf verwarmen tot hij bruin wordt en nootachtig ruikt. Giet in de kom met poedersuiker

en klop tot het mengsel dik en glad is. Voeg indien nodig meer melk toe.

Controleer of de muffins gaar zijn met behulp een tandenstoker (in het deeg prikken – als er niets blijft aanplakken, zijn ze gaar). Laat 10 minuten afkoelen in de vormpjes en haal ze er vervolgens uit om volledig af te koelen.

Werk de gekoelde cakejes af met het glazuur en bestrooi met de gehakte hazelnoten.

Keukenbenodigdheden

Oven

Zeef

Muffinvormpjes

