

REGULA YSEWIJN

Tea Loaf Cake

Voor een cake van 6-10 personen



- 175 g krenten
- 80 g rozijnen
- 250 ml sterke Viva Sara zwarte thee zoals English Breakfast of Earl Grey
- 260 g gewone bloem
- 110 g rietsuiker
- 120 g bruine suiker
- 1/2 tl speculaaskruiden
- 50 g gekonfijte citrusschil
- 15 g bakpoeder
- 1 ei
- boter, om in te vetten
- bloem, om te bestuiven
- brood- of cakeblik

Zet een kannetje thee en laat die flink trekken om zoveel mogelijk smaak uit de thee te halen.

Doe de krenten en rozijnen in een grote kom en bedek met de hete thee. Laat een nachtje rusten.

Verwarm je oven voor op 150 C.

Vet de bakvorm in met boter en bestuif met bloem.

Voeg de bloem, suikers, specerijen, gekonfijte schil, het bakpoeder en het ei toe aan de kom met gedrenkt fruit en thee. Meng het geheel goed. Schep in het broodblik.

Bak 1,5 uur in het onderste deel van je oven. Check de gaarheid van de cake na 1 uur en bedek de bovenkant met een bakpapiertje als hij vanboven al te donker dreigt te worden.

Wanneer de cake gaar is, haal hem dan uit de oven en laat hem nog 10 minuten rusten.

Haal de cake uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.