

Dadel-notenkoek - Irene van Enckevort



Ingrediënten:

200 gram ontpitte dadels
250 ml water
4 eetlepels olie
2 theelepels bakpoeder
250 gram volkoren meel
1 ei
100 gram rietsuiker (optioneel)
1 theelepel koekkruiden
100 gram noten, in stukjes gehakt

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een cakeblik in en bekleed het met bakpapier.
2. Snijd de dadels in kleine stukken en doe deze met het water, de olie en 1 theelepel bakpoeder in een pan. Breng het mengsel aan de kook en laat ongeveer 5 minuten zachtjes pruttelen. Het gaat licht bruisen.
3. Voor een suikervrije koek klop je het ei luchtig. Voor het traditionele recept klop je het ei *met de suiker* luchtig. Beide varianten zijn smakelijk. De dadels maken de koek al zoet. Met suiker wordt de koek wat hoger en malser, zonder suiker blijft de koek wat lager en compacter.
4. Voeg het dadelmengsel met het vocht toe aan het eiermengsel. Klop het geheel. Roer vervolgens het meel, de rest van het bakpoeder en de noten door het beslag.
5. Doe het beslag in een cakeblik en bak de koek in 55 min. gaar in de voorverwarmde oven.