

Pruim appelsiencake

Ann
Koekepan

met amandel

Pruimen vulling

- 500 g rijpe pruimen
- 50 g rietsuiker
- sap en zeste van 1 appelsien
- 1 vanillestokje, gespleten, zadjes nog niet uit of ½ tl vanille pasta

Cake

- 150 g zachte boter
- 150 g rietsuiker
- 2 eieren
- 85 g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 100 g fijngemalen amandelen

Amandel topping

- 30 g boter
- 25 g bruine/moscovado suiker
- zest van 1 appelsien
- 50 g geschaafde amandelen

Ronde bakvorm van 25 cm

Verwarm de oven voor op **180°C**

- Halveer de **pruimen** en ontpit ze, zet ze in een ovenschaal met de **suiker, het sinaasappelsap en de zeste**.
- Voeg de **gespleten vanillestok** toe, bak 20 minuten. Laat afkoelen. Schraap de vanille zadjes eruit en doe er terug bij.

Tot hier maak ik het recept dikwijls al klaar in dubbel of driedubbel hoeveelheid en vries ik het in porties in. Zo kan ik deze taart ook in de winter of op momenten dat er geen pruimen zijn eten.

Boter een **25cm bakvorm** in, bekleed met bakpapier.

- Klop de **zachte boter** met de **suiker** tot wit en luchtig.
- Klop er één voor één de **eieren** onder.
- Meng de **bloem, bakpoeder en gemalen amandelen** er nu voorzichtig onder.
- Schep je deeg in de bakvorm, dit is geen dikke laag en druk de **pruimen** in het deeg. Giet er al het sap over. Ik zet alles op een bakplaat zodat eventueel sap dat ontsnapt niet in je oven loopt.
- Bak voor ongeveer een **30 min in de oven**.

Voor de topping:

- Rasp de **appelsien zeste** en smelt de **boter**, roer er de **suiker, zeste en geschaafde amandelen** onder.
- Verdeel dit na de 30 minuten voorzichtig over de half-gebakken cake.
- Zet je oven **lager tot 160°C** en bak nog **20 minuten**.
- Laat de cake **in de bakvorm** volledig afkoelen.

Bewerkt en vertaald door Ann Koekepan naar het River Cafe Cookbook van Rose Gray & Ruth Rogers

Geniet van dit recept!

Als je een Ann Koekepan-recept maakt, is het lief een @annkoekepan te zetten op je sociale media.

Ik kom heel graag piepen naar wat jij klaar maakt, zo een tag verwittigt mij dan plus, het maakt wat reclame voor mij, waar ik heel dankbaar voor ben.

Tot binnenkort! xx

PS: Volg jij mij al op [Instagram](#) of [Facebook](#)? Je kan er veel nieuwe, lekkere, geteste recepten vinden.