

Recept voor een kerstcake

Ingrediënten

voor het deeg

- 2 kopjes bloem (zie de tip over de maat van de kop hierboven)
- 1 niet helemaal vol kopje zachte boter, in stukjes gesneden
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 kopje zure room
- 1 zakje bakpoeder

voor de vulling

- 1 kopje walnoten
- 1 kopje rozijnen
- 1 kopje suiker
- 1 ei of 1 scheutje room

voor het glazuur

- 1 kopje poedersuiker
- $\frac{3}{4}$ eetlepel appelsap
- chocoladeglazuur



Bereiding

1. Meng alle ingrediënten voor het deeg en kneed tot een samenhangend geheel.
2. Verdeel het deeg in twee helften.
3. Rol de ene helft van het deeg uit op bakpapier en leg het in een ronde taartvorm. Vorm een rand van ongeveer een centimeter hoog.
4. Hak de walnoten voor de vulling grof, bijvoorbeeld met een aardappelstamper.
5. Meng de ingrediënten voor de vulling en verdeel ze over de deegbodem.
6. Rol de tweede helft van het deeg uit en bedek hiermee de vulling.
7. Bak de taart in een hete luchtoven op 180°C gedurende ongeveer 40 tot 45 minuten en laat afkoelen.
8. Meng de poedersuiker met het appelsap en verdeel het over de taart. Of maak de chocoladeglazuur au-bain-marie warm en verdeel deze over de taart.