

Kerstcake met veenbessen en pecannoten

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

150 gram boter (op kamertemperatuur)
200 gram suiker
3 eieren
1 1⁄2 koffielepels vanille-extract
280 gram bloem
1 koffielepel bakpoeder
3⁄4 koffielepel bicarbonaat
1⁄2 koffielepel zout
120 gram zure room
125 gram gedroogde veenbessen (fijngesneden)
40 gram pecannoten (fijngehakt)
poedersuiker

Bereidingswijze

1. **Klop de boter en de suiker met de mixer tot een luchtig mengsel. Voeg dan één voor één de eieren toe en blijf steeds goed mixen. Voeg dan de vanille toe en mix opnieuw.**

2. **Meng in een andere kom de bloem met het bakpoeder, de bicarbonaat en het zout.**

3. **Voeg in kleine porties toe aan het botermengsel, afgewisseld met steeds een beetje zure room.**

4. **Schep er op het einde de veenbessen en pecannoten door.**

5. **Beboter een cakevorm en bestrooi met bloem. Klop de bloem er vervolgens uit (hou de vorm ondersteboven boven de wasbak).**

6. **Schep het deeg in de vorm en zet 45 à 50 minuten in een op 170°C voorverwarmde oven. Check met een satéprikker of de cake gaar is (hij moet er droog uitkomen).**

7. **Stort op een rooster en laat afkoelen. Bestrooi met poedersuiker.**