

Dadelcake recept

 ± 1 uur

 12 personen



Bij deze dadelcake lik je letterlijk en figuurlijk je vingers af, want wat is 'ie lekker en een beetje sticky! De gedroogde dadels worden voor deze cake in kleine stukjes gesneden en geweekt en dan verwerkt samen met diepe smaken als basterdsuiker en golden syrup. Dat is een stroop die vaak in Engelse recepten wordt gebruikt en die een beetje lijkt op onze keukenstroop van de pannenkoeken, maar de smaak is wat meer toffee-achtig en heel licht zout. Loopt het water al in je mond? Dadels zijn behalve lekker ook nog heel gezond, er zitten heel veel vitamines, mineralen en vezels in en ze zijn goed voor je botten. Alweer een reden om deze cake gauw te bakken! Lees snel verder voor ons dadelcake recept en ga lekker aan de slag!

Benodigheden uit onze webshop:

- 200 gram dadels gedroogd;
- 8 gram BrandNewCake Bakpoeder;
- 200 gram molen de Hoop Patentbloem;
- 100 gram Lichte Basterdsuiker Van Gilse;
- 60 milliliter Lyle's golden Syrup;
- 100 gram BrandNewCake Caramel;
- 10 gram Vanille Extract Bourbon;
- Nordic Ware Elegant Party Tulband Bakvorm;
- BrandNewCake Bakspray.

Overige benodigheden:

- 180 milliliter water;
- 90 gram ongezoeten roomboter;
- 2 eieren, maat M;
- Snufje zout.





Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden (heteluchtoven).
2. Snijd de dadels in kleine stukjes.
3. Breng 180 milliliter water aan de kook.
4. Laat de stukjes dadels hierin weken.
5. Laat dit ongeveer 10 minuten staan, zodat de dadels zachter worden.
6. Mix de patentbloem, boter, 2 eieren, bakpoeder, basterdsuiker, golden syrup, vanille bourbon en het snufje zout door elkaar heen.
7. Voeg de dadels en het water hier aan toe.
8. Mix dit tot een glad beslag.
9. Spray de bakvorm in.
10. Giet het beslag in de bakvorm.
11. Bak de cake in ongeveer 40 minuten gaar.
12. Haal de cake uit de cakevorm en laat deze volledig afkoelen.
13. Drip de karamel over de cake heen.

Tip! Garneer de cake met pecannoten.

Handige informatie

Hoe kun je de dadelcake het beste bewaren?

Je kan uit deze cake ongeveer 12 stukjes halen. Gaat de cake niet in 1 keer op? Of heb je binnenkort een leuk feestje op de planning staan en wil je de cake alvast van tevoren maken? Dan vind je het vast fijn om te weten dat je de cake prima een poosje kunt bewaren. Het is belangrijk dat je de dadelcake in de koelkast bewaart. De cake blijft dan ongeveer 3 à 4 dagen goed.

Serveer deze cake eens als dessert!

Niet alleen als snack, maar ook als dessert is deze lekkernij echt verrukkelijk. Dat is bijvoorbeeld erg fijn als je eens wat originelers dan crème brûlée en een vruchtensorbet wilt serveren. Serveer de cake naast een bolletje vanille ijs en een toef slagroom als afsluiter van een gezellig diner. Je kunt zelfs wat vers fruit erbij serveren om het plaatje compleet te maken. Dat wordt genieten!

Bekijk ook eens onze andere cake recepten!

Heb jij na het maken van deze dadelcake helemaal de slag te pakken? Dan vind je het vast leuk om te weten dat wij naast dit dadelcake recept nog een heleboel andere cake recepten op onze blog hebben staan. Maak bijvoorbeeld eens een heerlijke [monchou cake](#), maar ook ons recept voor een frisse [lemon drizzle cake](#) moet je



echt eens proberen. Ben je meer een zoetekauw? Dan zijn onze recepten voor een [chocoladecake](#) en een [banoffee cake](#) echt wat voor jou. [Bekijk ook al onze andere cake recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte dadelcake aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept ook deze heerlijke dadelcake maken? Deel dan het resultaat met ons op Instagram! Wij zijn namelijk heel erg benieuwd naar hoe die is geworden. Maak een foto van jouw zelfgemaakte cake en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw baksels niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Nordic Ware Elegant Party Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW58677)
- 1 x Lyle's Golden Syrup Knijpfles 325gr. (Art.nr.: KW37788)
- 1 x Dadels Gedroogd 250g (Art.nr.: BNC01314)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Caramel Millionairs 300g (Art.nr.: BNC00625)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

