

De Ringland-cake

vol lokale, duurzame en gezonde ingrediënten
nét als Ringland

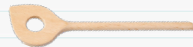
Wat heb je nodig?

200 g wortelen
150 g appels
100 g boter
80 g honing
50 g walnoten
3 eieren
200 g bloem
4 g bakpoeder
4 g kaneel
1 theelepel vanille-extract
2 g zout

Voor het glazuur

150 g vaste roomkaas (bv. Philadelphia)
40 g honing
groene voedingskleurstof

Hoe ga je aan de slag?



1. Verwarm de (hetelucht)oven voor op 175 graden. Zet er een kommetje boter in, zodat die zachtjes kan smelten. Eventueel ook de honing, als je vaste honing gebruikt. Zodra gesmolten, laat die dan weer afkoelen tot kamertemperatuur.
2. Rasp de wortelen fijn. Schil de appels en snij ze in kleine blokjes. Hak de walnoten.
3. Meng de gesmolten boter met een spatel onder de honing in een grote kom. Klop de eieren los in een andere kom, met de vanille. Doe ook dat mengsel in de grote kom.
4. Zeef bloem, bakpoeder, kaneel en zout boven de kom en spatel alles goed door.
5. Doe de wortelen, appelblokjes en noten erbij en meng alles goed met de spatel.
6. Vet een ronde springvorm van 23 cm diameter in en bestuif met bloem. Giet het beslag erin en bak gedurende 40 minuten. Prik een tandenstoker in het midden van de cake. Komt die er droog uit, dan is je cake goed gebakken.
7. Haal de cake uit de oven. Na een halfuur kan die uit de vorm. Laat helemaal afkoelen op een snijplank.
8. Maak het glazuur. Meng de honing onder de roomkaas en voeg enkele druppels groene voedingskleurstof toe.
9. Nu mag je creatief aan de slag voor jouw Ringland-cake. Snij in het midden een cirkel uit en vorm zo een ring. Creëer een groen landschap boven op die ring ... en plant je Ringland-vlaggetje.
10. Stuur een foto naar info@ringland.be. We delen je creatie met plezier.