

Pruimencake met amandelen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

250 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel bicarbonaat
1 theelepel kaneelpoeder
1 theelepel gemberpoeder
200 gram esdoornsiroop
2 eetlepels dikke honing
125 gram boter
125 gram bruine suiker
2 eieren
240 ml melk
5 pruimen (ontpit en fijngesneden)
200 gram amandelen

Bereidingswijze

1. **Zeef de bloem met het bakpoeder, het bicarbonaat, het kaneel- en gemberpoeder in een kom.**
2. **Verwarm in een steelpan de esdoornsiroop met de honing, de boter en de bruine suiker, tot de suiker is gesmolten. Zet apart.**
3. **Klop de eieren met de melk.**
4. **Giet het esdoornmengsel bij de bloem en meng met een grote metalen lepel. Voeg de eieren en de melk toe en blijf roeren tot je een beslag hebt. Giet dit mengsel in een ingevette en met bakpapier beklede cakevorm. Verdeel hierover de pruimen. Bestrooi met de amandelen.**
5. **Zet 35 à 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**