


# Ontbijtcake met dadels

 12 Plakken

 20 Minuten

 240 kcal

 40 Minuten oventijd

## Ingrediënten

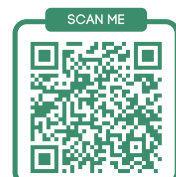
- 200 gram **speltmeel\***
- 100 gram boter
- 100 gram sojakwark
- 200 gram **Medjoul dadels\***
- 2 stuks eieren
- 7 gram bakpoeder
- 50 gram **amandelen\***
- 2 tl. **kaneel\***

## Voor de topping:

- 250 gram sojakwark
- 20 gram **bananenchips\***
- 20 gram **pure hagelslag\*** (70% cacao)



\*verpakkingsvrij te koop bij de Eerlijkheid



## Instructies

- Verwarm de oven voor op 175 graden (boven- en onderwarmte) en vet een cakeblik in. Tip: zet een bordje met het boter in de oven, dan smelt het en is het beter te gebruiken.
- Snij de amandelen klein en meng met het speltmeel, kaneel en bakpoeder.
- Snij de dadels klein (let op, er zit nog een pitje in).
- Doe de kwark, boter en eieren bij elkaar en mix even met een mixer.
- Voeg dan alles, samen met de dadels, toe aan de droge ingrediënten, meng nog even goed en stort dan in het met boter bestreken cakeblik.
- Verdeel het mengsel goed over het blik met een spatel en zet voor zo'n 40 tot 50 minuten in de oven.
- Je kunt met een prikker controleren of de cake gaar is. Serveer een nog warme plak met de topping er op. Als je een dag later de cake gaat eten is het extra lekker om hem eerst even warm te maken. De kcal. per plak zijn inclusief de topping.

**Duurzaam | Biologisch | Verpakkingsvrij | Eerlijk | Natuurlijk**

Recept door: reneesettafel.nl