

## Dadel/notencake

### Ingrediënten:

300 gram speltmeel  
1,5 theelepel bakpoeder  
2 theelepels koekkruiden  
150 gram pecannoten  
4 eieren  
200 gram dadels (eerst ontpitten)  
1 theelepel bakpoeder  
200 ml heet water  
2 a 3 eetlepels dadelstroop  
1 kop kokosolie (zacht)  
sap van 1 citroen

### Bereiding:

ontpit de dadels en doe ze in een ruime kom. Voeg een theelepel bakpoeder toe en overgiet het met heet water en laat het 20 minuten staan.

Mix ondertussen de eieren met de dadelstroop en de kokosolie en meng de droge ingrediënten met elkaar in een aparte kom.

Voeg de zachtgeworden dadels toe aan het eiermengsel en voeg als laatste de droge ingrediënten toe en als laatste het sap van een citroen.

Meng alles goed door elkaar en stort het in een bakblik. Bak de cake in ongeveer 50 minuten op 170 graden gaar. Prik met een breinaald in de cake om te zien of hij gaar is.