

Hartige, Pikante mini wortel cakejes

Voor 20 kleine cakejes

Tags : Toetjes, wortelcake, grove mosterd

Ingrediënten

Voor de Cake:

160g boter
3 tlp. gehakte walnoten
175g bruine suiker
4 eieren
80g gemalen amandelen
5 tlp. bakpoeder
Snufje zout
100g gewone bloem
2 wortels (ong. 160g), geschild en geraspt
2 tlp. Maille Grove mosterd
3 tlp. blanke rozijnen
Schil van 1 citroen
Schil van 1 sinaasappel
Schil van 1 limoen
1 tlp. Gemalen kaneel
1½ tlp. Verse gember, geraspt
10 koriander zaadjes, gemalen

Voor het glazuur:

1 eiwit
120g glazuursuiker
1½ tlp. citroensap
Schil van 1 sinaasappel

Bereiding

Verwarm de oven voor op 190°C.

Meng de boter en de gehakte walnoten in een koekenpan en verwarm op een zacht vuur totdat de boter smelt. Zet apart.

Mix de suiker en de eieren met een mixer totdat het mengsel luchtbelletjes krijgt.

Meng in een andere kom de gemalen amandelen, bakpoeder, zout en meel. Voeg het ei- en suiker mengsel dat tot een glad beslag is geslagen, de geraspte wortels, de Maille grove mosterd, rozijnen, gesnipperde citrus schillen, kaneel, gember en koriander toe en meng alles tot een glad beslag.

Verdeel het mengsel over 20 kleine bakvormpjes of muffin vormpjes en bak in de oven 15 minuten. Eenmaal gaar, haal de cakejes uit de vormpjes en laat ze helemaal afkoelen.

Serveersuggestie;

Meng alle ingrediënten voor het glazuur. Smeer de mini wortelcakejes met glazuur en laat ze vervolgens onbedekt, 2 uur staan totdat het glazuur hard is geworden.