



Oranje Cake uit Citrusdal

Dit dessert kan worden gebakken in de hete as na afloop van een barbecue of de bereiding van een potjiekos.

Het is dan net op tijd klaar als je je hoofdmaaltijd hebt genuttigd.

Heel lekker als de cake nog een beetje warm is met wat slagroom, ijs of custardvla.

Ga als volgt te werk:

- Was de rozijnen en week ze in de sinaasappellikeur.
- Vet het potjie en de deksel goed in met boter.
- Meng boter en suiker in een kom tot een zachte massa.
- Voeg één voor één de eieren toe.
- Voeg bloem, vanillesuiker, bakpoeder, zout, sinaasappelsnippers en de rozijnen toe.
- Tip: als je de rozijnen even door het meel haalt voordat je ze toevoegt, zullen ze tijdens het bakken niet naar de bodem van het potjie zakken.
- Voeg de melk toe.
- Het beslag hoort een beetje dik te zijn.
- Giet het beslag in het potjie.
- Verwijder houtskool of briketten van de vuurplaats en zet het potjie nu midden in een cirkel van houtskool of briketten van circa 20 cm rondom.
- Leg ook wat houtskool op de deksel.
- Bak de cake gedurende 45 minuten en draai het potjie elke 15 minuten een slag, om de cake gelijkmatig te laten garen.
- Meng intussen de bestanddelen voor de saus.
- Als de cake klaar is, verwijder het potjie dan van de hittebron.
- Prik met een vork een paar gaatjes in de cake en giet de saus voorzichtig over de cake.
- Houd de deksel op het potjie zodat de cake warm blijft.

Het lekkerst als de cake nog warm is met wat dunne slagroom, ijs of custardvla.

Voor een bakpotjie maat 12

Benodigheden voor de cake:

250 gram boter
 250 gram suiker
 4 eieren
 10 gram vanillesuiker
 20 gram bakpoeder
 beetje zout
 750 gram bloem
 50 ml melk
 250 gram rozijnen
 50 ml sinaasappellikeur
 (Cointreau of Grand Marnier)
 geraspte schil van 2
 sinaasappelen

Benodigheden voor de siroop:

200-300 ml verse
 sinaasappelsap
 1 eetlepel sinaasappellikeur
 50 gram suiker