

Ingrediënten

2 Stuk(s) Sinaasappel
1.5 tl (theelepels) Kaneel
1 tl (theelepels) Koekkruiden
175 g (gram) Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
snufje Zout
100 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
2 Stuk(s) Ei
75 g (gram) Wortel (geraspt)
75 ml Zonnebloemolie
1 tl. (theelepels) Citroensap
100 g (gram) MonChou®
10 g (gram) Poedersuiker
0.5 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mixer met gardes
Rasp
Rechthoekige bakvorm (20x15)
2 Stuk(s) Mengkom

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 140°C).

Bekleed de bodem van de vorm met een stuk bakpapier en vet de rand in. Rasp de oranjeschil van de **sinaasappels (2 stuks)** en pers 1 sinaasappel uit. Bewaar de schil en het sap apart van elkaar.

2. Carrot cake-beslag bereiden

Meng in een kom het **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (175 g)**, **koekkruiden (1 tl)**, **kaneel (1,5 tl)** en wat **zout (snufje)**. Zet deze apart. Mix in een andere beslagkom de **eieren (2 stuks)** met de **lichtbruine basterdsuiker (100 g)**. Voeg de **zonnebloemolie (75 ml)** toe, mix dit kort. Dan mogen de **geraspte wortels (75 g)** erbij. Voeg de helft van de geraspte sinaasappelschil en 1 eetlepel sinaasappelsap toe en meng dit door het carrot cake-beslag. Voeg dan het bloemmengsel toe en mix dit in ongeveer een halve minuut tot een glad carrot cake-beslag. Je blijft de wortelrasp natuurlijk wel zien.

3. Carrot cake bakken

Doe het carrot cake-beslag in de springvorm en bak de carrot cake op een rooster, net onder het midden van de oven in ongeveer 55-60 minuten gaar. Haal de carrot cake uit de oven en laat hem in de bakvorm helemaal afkoelen. Dat duurt ongeveer een half uur.

4. Roomkaastopping maken

Doe de **MonChou (100 g)** in een kom en mix deze met een mixer mooi glad. Voeg er de **poedersuiker (10 g)**, **citroensap (1 el)**, 3 eetlepels sinaasappelsap en 2/3 van de overgebleven geraspte sinaasappelschil en de **Dr. Oetker Vanille Aroma (0,5 tl)** aan toe en mix het weer goed door. Bestrijk de carrot cake met een heerlijke laag sinaasappeltopping.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 140°C).

Bekleed de bodem van de vorm met een stuk bakpapier en vet de rand in. Rasp de oranjeschil van de **sinaasappels (2 stuks)** en pers 1 sinaasappel uit. Bewaar de schil en het sap apart van elkaar.

2. Carrot cake-beslag bereiden

Meng in een kom het **Koopmans Zelfrijzend Bakmeel (175 g)**, **koekkruiden (1 tl)**, **kaneel (1,5 tl)** en wat **zout (snufje)**. Zet deze apart. Mix in een andere beslagkom de **eieren (2 stuks)** met de **lichtbruine basterdsuiker (100 g)**. Voeg de **zonnebloemolie (75 ml)** toe, mix dit kort. Dan mogen de **geraspte wortels (75 g)** erbij. Voeg de helft van de geraspte sinaasappelschil en 1 eetlepel sinaasappelsap toe en meng dit door het carrot cake-beslag. Voeg dan het bloemmengsel toe en mix dit in ongeveer een halve minuut tot een glad carrot cake-beslag. Je blijft de wortelrasp natuurlijk wel zien.

3. Carrot cake bakken

Doe het carrot cake-beslag in de springvorm en bak de carrot cake op een rooster, net onder het midden van de oven in ongeveer 55-60 minuten gaar. Haal de carrot cake uit de oven en laat hem in de bakvorm helemaal afkoelen. Dat duurt ongeveer een half uur.

4. Roomkaastopping maken

Doe de **MonChou (100 g)** in een kom en mix deze met een mixer mooi glad. Voeg er de **poedersuiker (10 g)**, **citroensap (1 el)**, 3 eetlepels sinaasappelsap en 2/3 van de overgebleven geraspte sinaasappelschil en de **Dr. Oetker Vanille Aroma (0,5 tl)** aan toe en mix het weer goed door. Bestrijk de carrot cake met een heerlijke laag sinaasappeltopping.