Kruidcake met abrikozen en pistache

Ingrediënten

100 g Abrikozen (gedroogde)
30 g Cointreau
1 handje(s) Bloem
40 g Pistachenoten
75 g Boter (ongezouten roomboter)
3 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Koopmans Kruidcake
100 ml Water
1 Stuk(s) Sinaasappel (biologisch)
2 el (eetlepels) sinaasappeljam
3 Stuk(s) Abrikozen (gedroogde)
4 Stuk(s) Pistachenoten

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Bakpapier
Bakplaat
Snijplank
Zeefje
Kwastje
Mixer met gardes
Mengkom
Spatel
Steelpan

1. Voorbereiding

Neem een oude springvorm. Verbuig deze tot een eivorm. Doe dit voorzichtig zodat de vorm vlak blijft.

Knip een lange strook welke 3 a 4 centimeter breder is als de vorm. Knip tot de breedte van de springvorm flapjes, vet de springvorm in en plak de strook in de vorm. Zorg dat de flapjes op de bodem van de vorm komen.

Knip van bakpapier de vorm van het ei. Leg deze op de flapjes in de vorm. Zo ontstaat er een bakje van bakpapier in het ei. Zet de vorm op een vlakke bakplaat.

Snij de **abrikozen (100 g)** in kleine blokjes. Doe de abrikozen in een kom en giet hier de **likeur (30 g Cointreau)** bij. Zet de abrikozen voor minimaal twee uur weg (anders onttrekken de abrikozen vocht uit de cake).

Laat de abrikozen uitlekken in een zeef. En bestuif ze rijk met **bloem (1 handje)**.

Hak de **pistachenootjes (40 g)** grof en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

2. Maak de kruidcake

Klop de de **boter (75 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Oud-Hollandse Kruidcake)**, het **water (100 ml)** en de **eieren (3 stuks)** in een keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag.

Raps de **sinaasappel (1 stuk)** boven het beslag. Voeg vervolgens de pistachenoten en de abrikozen toe aan het beslag met behulp van een spatel.

Doe het gevulde beslag in de ei-vormige bakvorm op de bakplaat. en bak de cake iets onder het midden van de oven in ongeveer 50 tot 55 minuten gaar.

Zet de cake in de bakvorm op een rooster en laat de cake 10 minuten afkoelen in de bakvorm. Haal de cake uit de vorm en laat de cake een uur op een rooster verder afkoelen.

3. Versier de kruidcake

Doe de **sinaasappeljam (2 el)** in een pan en kook het kort door. Op deze manier zal de sinaasappeljam iets meer vloeibaar worden. Bestrijk de cake met de jam.

Hak nog wat **pistachenoten (4 stuks)** en **abrikozen (3 stuks)** en kleur en versier hiermee feestelijk de randen van de eivormige kruidcake.