



# De Kookjuf

## Sinaasappelamandelcake met pruimen en bramen

### Ingrediënten

- 1 onbespoten sinaasappel
  - 225 g roomboter
  - 225 g witte basterdsuiker
  - 4 eieren
  - 100 g zelfrijzend bakmeel
  - 25 g maïzena
  - *pruimen*
  - *handvol bramen*
  - *60 g amandelschaafsel*
  - 100 gr amandelmeel
  - 1 tl bakpoeder
  - 1 tl amandelextract
  - 1 el oranjebloesemwater
- voor bestrijken taart abrikozenjam  
- garnering poedersuiker

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Was en halveer de pruimen.
3. Was de bramen.
4. Rasp de oranje schil van de sinaasappel.
5. Klop de boter met de suiker romig. Klop de eieren een voor een door het boter-suikermengsel.
6. Zeef het zelfrijzend bakmeel. Schep het zelfrijzend bakmeel, het amandelmeel, de bakpoeder en de maïzena in delen bij het beslag en roer het er goed doorheen.
7. Roer de sinaasappelrasp door het beslag.
8. Doe het amandelextract en het oranjebloesemwater door het beslag heen.
9. Vet een springvorm met een doorsnede van 24 centimeter in. Schenk het beslag in de springvorm.
10. Leg de halve pruimen op het cakebeslag met de bolle kant naar beneden. Vul het beslag tussen de pruimen met bramen.
11. Bak de cake in 40-50 minuten gaar. Laat de cake in de vorm afkoelen.
12. Rooster het amandelschaafsel in een droge koekenpan lichtbruin en laat afkoelen.
13. Bestrijk de taart met (verdunde) abrikozenjam, bestrooi met de amandelen en poedersuiker. Eventueel serveren met een bolletje ijs.