

# Worteltjestaart

## Dit heb je nodig:

300 gram boter  
300 gram kristalsuiker  
50 gram bruine basterdsuiker  
zakje vanillesuiker of vanillearoma  
snuf zout  
4 eieren  
300 gram zelfrijzend bakmeel  
2 theelepels kaneel  
1 theelepel kruidnagelpoeder  
1 theelepel gemberpoeder  
1,5 theelepel bakpoeder  
350 gram wortels  
100 gram pecan- of walnoten  
100 gram rozijnen

## Voor het glazuur:

100 gram roomkaas  
2 lepels crème fraîche  
1 eetlepel boter  
125 gram poedersuiker  
zakje vanillesuiker of vanillearoma  
1 eetlepel citroensap

bakvorm van 25 cm doorsnee

Verwarm de oven voor op 180 graden.



Klop de boter zacht met de suiker, de vanille en het zout.



Klop er dan met de mixer een voor een de eieren door tot ze volledig zijn opgenomen.





Meng de specerijen en het bakpoeder door het bakmeel en schep dit voorzichtig door het beslag.



Rasp de wortels en hak de noten in stukjes (de noten op de foto zijn in de blender fijngemalen, maar je kunt ze beter in wat grotere stukjes hakken)



Schep de geraspte wortel, de noten en de rozijnen door het beslag.



Vet de bakvorm in.





Schep alles in de bakvorm en dek af met aluminiumfolie.



Bak de cake in ruim 1½ uur gaar.

Lik de kom uit.



Haal na een uur in de oven de aluminiumfolie weg.



Prik met een satéprikker om te controleren of de taart van binnen gaar is. Is dat niet zo, laat hem dan nog wat langer in de oven staan.



Maak een zacht glazuur door de poedersuiker met de boter, de roomkaas, de crème fraîche, de vanille en het citroensap romig te kloppen.



Spatel het glazuur over de worteltjestaart, wanneer deze is afgekoeld.



Smullen maar!

Recept: [Annemarie Bon](#)

**KINDER-  
VAKANTIEWERK**  
ZAND-WANDELBOSS  
DE REIT-ZORGVLIED 

[www.kvzandwandelbos.nl](http://www.kvzandwandelbos.nl)