

## RECEPT VAN DE MAAND

November 2010 - Deze maand geven we je een dessertrecept om je vingers bij af te likken. We spreken uit ervaring, want deze herfstcake bleek het hoogtepunt te zijn van een september-picknick in de bergen. Speciaal voor de gasten van de Bourgondische yogaweek en voor alle andere lekkerbekken, volgt hier het recept voor:

### *Notecake met honing*

Voor 4 personen:

- 250 gram bloem
- 4 eieren
- 50 ml honing
- 200 gram suiker
- 200 gram boter
- 200 gram notenmengsel (walnoten, pecannoten, amandelen, hazelnoten en/of macadamia)
- Gedroogde veenbessen
- Rozijnen



Bereidingswijze:

1. Hak de noten in grove stukken
2. Smelt de boter in een steelpannetje met de honing
3. Meng bloem, eieren en suiker in een kom tot een gladde massa
4. Voeg hieraan de noten en de gesmolten boter en honing toe en meng dit alles goed
5. Giet het cakemengsel in een ingevette cakevorm en bak de cake af op 180 graden, circa 45 minuten.
6. Steek er aan het eind van de baktijd een naald of satéprikker in. Als deze nog nat is, moet de cake nog iets langer in de oven.
7. Laat de cake afkoelen en haal deze uit de vorm.

Tip: ook heerlijk met kleine stukjes appel en/of kaneel er door heen

Dranksuggestie: een heerlijk zoete, stroperige Beaume de Venise of een Normandische koffie. Een Normandische koffie bestaat uit versgezette, sterke koffie met 4 cl Calvados, een beetje rietsuiker en lobbige, ongezoete slagroom.

Smakelijk eten!