



## Wortelcakejes met amandelen

Bereidingstijd: 35 minuten, oventijd: 25 of 60 minuten

25 cakevormpjes (papier) of springvorm van 24 cm doorsnee

boter om mee in te vetten

250 g winterwortelen

250 g amandelen

375 g gezeefd bakmeel

rasp van een sinaasappel

2 theelepels kaneelpoeder

100 g lichte basterdsuiker

125 g boter

3 losgeklopte eieren

1 ½ dl sinaasappelsap

½ dl melk

Voor het glazuur:

150 g gezeefde poedersuiker

2 eetlepels citroensap

Voor de versiering:

100 g oranje marsepein

50 g groene marsepein

of Zwitserse marsepeinworteltjes

Deze cake is zonder glazuur goed in te vriezen. Verwarm de oven voor op 180 °C. Vet de vormpjes of de springvorm in. Maak de wortelen schoon en rasp ze fijn. Maal de amandelen fijn. Schep het gezeefde bakmeel met de wortelrasp, amandelen, sinaasappelrasp, het kaneelpoeder en de basterdsuiker door elkaar. Smelt de boter. Voeg de boter, eieren, het sinaasappelsap en de melk toe en roer tot een egaal mengsel ontstaat. Verdeel het mengsel over de vormpjes. Bak de cakejes in 25 minuten goudbruin en gaar. Of: schep het mengsel in de springvorm en bak de cake in 1 uur gaar. Maak van de oranje marsepein kleine worteltjes, en van de groene marsepein wortelloof of blaadjes. Het glazuur: roer de poedersuiker met het citroensap tot een glanzende dikstroperige massa. Bestrijk de afgekoelde cakejes of de cake met het glazuur. Leg de versiering op het nog vochtige glazuur.