



Koffie cake met glazuur

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

- 200 gram dadels
- 3 zakjes oploskoffie
- 200 gram kokosolie
- 175 gram kokosbloesemsuiker
- 5 eieren
- 200 gram (glutenvrij) havermeel
- 100 gram amandelmeel
- 5 gram bakpoeder
- 5 gram kardemom
- 100 gram bio poedersuiker
- 5 gram vanille extract
- 50 gram roomboter



Koffie cake met glazuur

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 170 graden. Snijd de dadels in kleine stukjes en doe in een kom met 150 milliliter water. Voeg daar 2 zakjes oploskoffie aan toe en laat 15 minuten weken. Smelt ondertussen de kokosolie in een pannetje op laag vuur.

Als die gesmolten is, kun je die in de keukenmachine doen en de kokosbloesemsuiker toevoegen. Mix even goed en voeg daarna 1 ei toe, mix totdat het ei is opgenomen en voeg zo één voor één de eieren toe.

Zet het mengsel even aan de kant. Doe het havermeel in een kom met het amandelmeel, het bakpoeder en de kardemom. Meng even goed door elkaar. Voeg vervolgens zowel het dadelmengsel als het eimengsel toe en roer goed tot een glad en plakkerig beslag.

Doe een bakpapiertje in de tulband vorm. Verdeel het beslag gelijkmatig over de vorm. Bak in 50 minuten gaar. Laat volledig afkoelen in de vorm voordat je hem eruit haalt.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Koffie cake met glazuur

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Om het glazuur te maken, doe je de roomboter in een pannetje op laag vuur. Voeg daar de poedersuiker, het laatste zakje oploskoffie en het vanille extract aan toe. Blijf roeren toe je een dik glazuur hebt gekregen. Verdeel over de afgekoelde tulband.

Je kunt nu van deze heerlijke Koffie tulband gaan genieten.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL