

Malt whisky cake

Bijgedragen door Jeannet Witwerts
Laatst geupdate op Sunday 21 September 2008

Benodigdheden:

- 150 g gele (sultana) rozijnen

7,5 dl water

12 eetl boter

100 gr suiker

3 grote eieren

150 gr bloem

1 theelepel dubbelkoolzure soda

½ theel zout

1 theel nootmuskaat

1 ½ eetl citroensap

125 gr fijngehakte walnoten

1 dl single malt whisky
Bereiding: Zet de rozijnen op met water en laat ze 15 minuten afgedekt sudderen. Giet ze af en bewaar 2 eetlepels van het vocht.

Klop de suiker door de boter, en klop er dan één voor één de eieren door. Roer er de met de soda, het zout en de nootmuskaat gezeefde bloem door. Voeg het bewaarde vocht toe en vouw er dan de rozijnen, het citroensap, de walnoten en de whisky door.

Bak de cake in een rond bakblik met een doorsnee van 25 centimeter gedurende 40 minuten in een oven op 180 graden.