





Wat zijn kerstdagen zonder een beetje drank? Juist: sober! En dat willen we natuurlijk niet. De Engelsen maken daarom een kerstcake: een goedgevulde donkere vruchtencake, die zich wekenlang vol heeft gezogen met rum. Ze maken de cake ruim voor de kerst en besprenkelen hem iedere 10 dagen met 1 à 2 eetlepels drank. Door het besprenkelen wordt de smaak geïntensiveerd en blijft de cake lekker vochtig. Je kunt 'm natuurlijk vaker of juist minder vaak besprenkelen, net wat je lekker vindt.



– hohohoe? –

# Christmas- cake



*100 gr rozijnen / 100 gr krenten / 25 gr sukade, klein gesneden / 25 gr oranje  
snippers / 200 ml rum / 1 pakje roomboter / 300 gr bruine basterdsuiker / 5  
eieren / 125 gr zelfrijzend bakmeel / 35 gr koekkruiden / zout / 125 gr bloem /  
paneermeel / vierkante vorm*

Wel de rozijnen, krenten, sukade en  
oranjesnippers 2 dagen tevoren in de  
rum (deksel op de kom doen anders  
verdampt de rum). Verwarm de oven  
voor op 150 °C. Roer de boter met de  
basterdsuiker zacht. Klop één voor  
één de eieren erdoor. Roer vervolgens  
het zelfrijzend bakmeel, de koekkrui-  
den, het zout en de bloem erdoor.  
Voeg de krenten, rozijnen, sukade en  
oranjesnippers toe.  
Vet de bakvorm in met boter en  
bestrooi met paneermeel. Leg het  
deeg in de vorm en schuif hem op de

onderste richel in de oven. Bak de  
cake in ca. 1,5 uur. Controleer met een  
satéprikker of de cake al gaar is: als hij  
er droog uitkomt, is de Christmascake  
klaar. Deze cake kan gemakkelijk 2  
weken voor de Kerst worden gemaakt.  
Bewaar de cake door hem royaal met  
rum te begieten en dan in te pakken  
in twee lagen aluminiumfolie. Serveer  
de cake in vierkante stukjes en geef  
er naar wens slagroom (met rum) en  
poedersuiker bij.