Garbanzocake

Wat heb je nodig

275 gram kikkererwten (blik)
4 eieren
200 gram basterdsuiker
1 theelepel bakpoeder
2 theelepels kaneel
1 sinaasappel
boter om in te vetten

Kaneelsuiker:
2 eetlepels basterdsuiker
1 theelepel kaneel

Zet de oven op 180 graden.
Spoel de kikkererwten in een zeef goed af en laat ze uitlekken.
Vet een cakevorm in en bekleed hem met bakpapier.

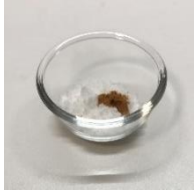
Was de sinaasappel en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de schil van de sinaasappel met een zesteur of fijne rasp.
Pers de sinaasappel uit.

Breek de eieren in een kopje.
Doe ze in een mengbeker en klop ze los.
Wrijf de kikkererwten tussen je handen, zo raken de schilletjes los.
Haal de schilletjes eraf en gooi de schilletjes weg.

Doe de schoongemaakte kikkererwten in de blender.
Pureer ze 2 minuten.
Doe de gepureerde kikkererwten in een beslagkom.

Doe de losgeklopte eieren en de suiker bij de kikkererwten.
Doe de kaneel, sinaasappelrasp en sinaasappelsap er ook bij.
Roer alles door elkaar tot een glad beslag.

Schenk het beslag in de cakevorm.
Zet de cakevorm in de oven en bak de cake 90 minuten.
Prik met een satéstokje in de cake.
Komt het stokje er schoon uit, dan is de cake gaar.



Meng de kaneel met de suiker tot kaneelsuiker.
Laat de cake 10 minuten in de vorm afkoelen.
Haal de cake uit de vorm en strooi de kaneelsuiker over de cake.