



## Worteltjestaartjes met speculaasijs

### Benodigheden (voor 8 personen)

250 gram bloem  
250 gram kristalsuiker  
0,5 theelepel zout  
1,5 theelepel bakpoeder  
2 theelepels gemalen kaneel  
1 theelepel gemalen piment  
225 ml. zonnebloemolie  
3 eieren  
100 gram grof gehakte walnoten  
350 gram fijn geraspte wortelen  
1 bak speculaasijs  
8 kleine springvormpjes of 1 grote

### Bereiden worteltjestaartjes met speculaasijs

- Meng het bloem met de suiker, zout, bakpoeder, kaneel en piment.
- Roer de olie erdoor en klopt het mengsel luchtig. Klop een voor een de eieren erdoor.
- Roer de noten en de wortel erdoor en schenk het mengsel in de vormpjes of in de grote springvorm.
- Bak de cake voor de vormpjes 20 – 25 minuten en voor de grote springvorm 40 - 45 minuten in het midden van de oven. Laat de cake iets afkoelen voor dat je deze uit de vorm haalt en op een rooster laat afkoelen.
- Haal de taartjes uit de springvorm en serveer met een bol speculaasijs.

