

Blackberry Tea Bread (Engelse cake met bramen)

Weer een stukje over een overschot uit de moestuin, maar dit keer geen courgettes. Dit keer waren het onze burens die een overschot aan bramen in de tuin hadden en mij verzochten er alsjeblieft wat te van gebruiken voordat de vogels ermee aan de haal zouden gaan. Altijd bereid om te helpen ☐ ging ik op zoek naar een bakrecept waarin bramen verwerkt werden. Dat was nog niet zo makkelijk, in mijn bakboeken kon ik in ieder geval niet makkelijk een recept vinden waarin enkel bramen moesten worden toegevoegd. Uiteindelijk vond ik dan toch een goed recept -in het boek dat mijn zusje en zwager voor me mee brachten van hun vakantie in Engeland- het recept voor een Blackberry Tea Bread. Nieuwsgierig geworden naar wat dat moest zijn, want het leek op de foto op een soort cake, blijkt het een Engelse cake met vruchten en kruiden te zijn. Geserveerd bij de thee en vaak besmeerd met wat boter. Naar mijn mening kan het ook prima zonder boter, maar dat mag iedereen natuurlijk naar zijn of haar eigen voorkeur doen. De cake is lekker fruitig, maar ook kruidig. Hij valt door de stukken braam snel uit elkaar, voorzichtigheid geboden dus! Het recept is goed voor 1 cake gebakken in een cakevorm van 25 cm lang.



Ingrediënten:

- 350 gram bloem
- 1 theelepeltje (2,9 gram) mixed spice of koekkruiden
- 175 gram boter op kamertemperatuur
- 175 gram fijne kristalsuiker
- 225 gram verse of diepvries bramen (als je bramen uit de diepvries gebruikt, dan niet eerst laten ontdooien)

- geraspte schil en het sap van 1 biologische citroen
- 1 theelepel black treacle (in NL slecht te krijgen, in plaats hiervan kan je golden syrup gebruiken en misschien dat pannenkoekenstroop ook zou kunnen werken?)
- 2 eieren (opgeklopt)
- 1/2 theelepel baksoda
- 2 eetlepels melk

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
- Vet een cakeblik in.
- Zeef de bloem met de koekkruiden boven een kom.
- Wrijf de boter door het bloemmengsel tot je een kruimelige massa hebt.
- Voeg suiker, bramen, citroenrasp, citroensap, stroop en de opgeklopte eieren toe.
- Roer krachtig door elkaar.
- Voeg de melk samen met de baksoda en voeg toe aan het beslag.
- Roer nog eens heel goed en giet het beslag in de vorm.
- Bak 45 minuten op 180 graden Celsius, verlaag daarna de temperatuur naar 150 graden Celsius en bak nog eens 30 tot 45 minuten.
- De cake is klaar als je er een satéprikker in steekt en deze er schoon weer uit komt.
- Laat de cake 15 minuten afkoelen in het bakblik, haal de cake vervolgens uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.
- Serveer eventueel met wat boter.

Dit recept komt uit: "National Trust Teatime Baking Book" door Jane Pettigrew.