

Perzische liefdes harten / Persian Love Hearts



De boodschappen

170 gram lichtbruine basterdsuiker

3 vrije uitloop bio-eieren

170 gram zachte boter

125 gram zelfrijzend bakmeel

45 gram amandelmeel

1 theelepel bakpoeder

1/2 theelepel kaneel

pitjes uit 4 kardemom-peulen

2 druppels rozenwater

1 theelepel vanille extract

75g poedersuiker

1 druppel rozenwater

2 verse vijgen

fijngehakte pistachenootjes

Zo maak je Perzische liefdesharten

Verwarm de oven voor op 180°C en leg een vel bakpapier in de bakvorm

Klop de boter met de suiker tot ze zacht zijn, klop er 1 voor 1 de eieren door.

Meng het meel met bakpoeder en amandelmeel en roer er kaneel en kardemompitjes door.

Voeg de meelmix bij de botermix en roer de vanille en het rozenwater door het beslag.

Schep het beslag in de bakvorm en bak de cake in het midden van de oven in +/- 25 minuten gaar.

Snij intussen de vijgen in kwarten en hak de pistachio-nootjes fijn.

Neem de cake uit de oven als hij goudbruin is.

Steek een prikker in het midden van de cake, als hij er schoon uitkomt is de cake gaar

Laat de cake eerst in de bakvorm koelen en dan verder op een rooster.

Steek harten uit de helemaal afgekoelde cake.

Zo maak je icing

Roer icing van poedersuiker met druppels-gewijs toegevoegd water.

Roer er desgewenst een druppel rozenwater door en schep de icing op de harten,.

Versier de harten met de vijgen en gehakte nootjes.

Snij eventueel de restjes van de cake in blokjes, voor de mini-monsters.

Perzische liefdes harten / Persian Love Hearts



Shopping list

170 grams of light brown caster sugar
3 free range organic eggs
170 grams softened butter
125 grams of self-raising flour
45 grams of almond flour
1 teaspoon of baking powder
1/2 teaspoon of cinnamon

seeds from 4 cardamom pods
2 drops of rose water
1 teaspoon vanilla extract
75g icing sugar
1 drop of rose water
2 fresh figs
finely chopped pistachio nuts

How to make Persian Love Hearts

Preheat the oven to 180°C and place a sheet of parchment paper in the baking tin

Beat the butter with the sugar until soft then beat in the eggs, one by one.

Mix the flour with baking powder and almond flour and stir in cinnamon and cardamom seeds.

Add the flour mix to the butter mix and stir in the vanilla and rose water.

Spoon the batter into the tin and bake the cake in the middle of the oven for +/- 25 minutes.

In the meantime, cut the figs into quarters and chop the pistachio nuts.

Take the cake out of the oven when it is golden brown.

Stick a skewer in the middle of the cake, if it comes out clean, the cake is done

Let the cake cool 5 minutes in the baking tin and then cool completely on a wire rack.

Cut hearts out of the completely cooled cake.

How to make the icing

Stir icing sugar while adding tiny trickles of water, if you like stir in a drop of rose water.

Spoon the icing over the hearts then decorate the hearts with the figs and chopped nuts.

Optional cut the remains of the cake into cubes, for the mini-monsters.