

## Bakmix: veganistische rode wijncake met speculaaskruiden

### Ingrediënten

- 200 g tarwebloem
- 120 g bruine suiker
- 50 g gemalen noten
- 100 g vegan pure chocolade
- 2 tl speculaaskruiden
- 3 el cacao poeder
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl natron
- 1 snufje zout
- geraspte sinaasappelschil
- 80 g margarine
- 100 ml mineraalwater
- 150 ml rode wijn of glühwein  
(neem voor een alcoholvrije variant kinderpunch)



---

### Bereiding

1. De oven voorverwarmen op 180 °C boven- en onderwarmte.
2. Meel, suiker, noten, speculaaskruiden, cacao, bakpoeder, natron en zout samen in een schaal doen.
3. De sinaasappelschil vers raspen of al gedroogd toevoegen. Je kunt de hoeveelheid afhankelijk van de gewenste intensiteit ook variëren.
4. De reep chocolade verkleinen tot grove stukken en ook toevoegen.
5. Plantaardig margarine smelten en samen met de wijn en het mineraalwater in een schaal doen.
6. Roer alles door elkaar tot een beslag.
7. Doe het beslag in een ingevette springvorm en bak de cake ca. 45 min. in de oven.