



Gefeliciteerd Noaber! Samen vieren we noaberschap, ons Drentse Erfgoed met deze Sankofa noaberschapscake! Want juist door noaberschap staan we samen sterk.

Dag 1

Roer het beslag van de noaberschapscake door en laat op kamertemperatuur bijkomen. Dek af met een theedoek want hij wil graag ademen.

Dag 2

Roer de Noaberschapscake twee keer per dag door en laat afgedekt op kamertemperatuur rusten.

Dag 3

Tijd om de Noaberschapscake te voeden met:

- 250 ml melk
- 150 gram tarwemeel of bloem
- 200 gram suiker

Dag 4 tot en met dag 7

Roer het beslag twee keer per dag door en laat daarna weer afgedekt rusten.

Dag 8

Aan het deeg voeg je nu het volgende toe:

- 250 ml melk
- 150 gram tarwemeel of bloem
- 200 gram suiker

Verdeel nu het deeg in vier gelijke porties. Geef drie noabers een portie met het recept. (op te halen bij Plaats de Wereld (Westerstraat 26a, Vries) of download van <https://plaatsdewereld.nl/2023/04/03/sankofa-nieuw-project-rond-erfgoed-en-noaberschap/>. Het vierde deel is om morgen de Noaberschapscake mee te bakken.

Dag 9

Terwijl je noabers vandaag starten met de verzorging kun jij vandaag de allerlaatste ingrediënten aan jouw deel toevoegen en de cake bakken. Zet een cakevorm klaar met bakpapier of vet hem goed in. Verwarm de oven voor op 160 graden. Om er een rijk gevulde Noaberschapscake van te maken voeg je de volgende ingrediënten toe;

- 150 ml (olijf)olie
- 250 gram tarwemeel of bloem
- 3 eieren
- 200 gram suiker
- 2 theelepels (wijnsteen)bakpoeder
- 2 theelepels kaneel
- 1 appel grof geraspt of in heel kleine blokjes gesneden
- 200 gram noten en/of rozijnen
- 100 gram gehakte pure chocolade (optioneel)

Roer al deze ingrediënten *voorzichtig* door elkaar. Doe het beslag in de bakvorm en zet in het midden van de oven. Bak de Noaberschapscake in ongeveer 80 minuten bruin en gaar. Laat afkoelen. Snijd in lekkere plakken en geniet, het liefs samen, van deze Noaberschapscake.

Het zou leuk zijn wanneer je een foto van jouw Noaberschapscake maakt en deze deelt met Plaats de Wereld of via social media. Stuur je foto naar info@plaatsdewereld.nl

Noaberschapscake, erfgoedrecept onderdeel van project Sankofa 2023

