

Bak een cake.

Benodigheden:

- 4 eitjes;
- 250 gr suiker;
- 250 gr boter;
- 250 gr zelfrijzende bloem (zelfrijzend meel);
- Eventueel koffielepel cacao (voor gemarmerde cake).



Vorbereiding:

- Verwarm je oven voor op 160° hete lucht. Of met boven en onder/warmte 180°.
- Zet je bakvorm klaar en vet deze goed in.

Smelt de boter (in de magnetron (met deksel) of in een pannetje) en laat even staan.

Mix de 4 eitjes samen met de suiker. Dit ongeveer 10 minuten. Het wordt een mooi opgeklopt mengsel.

Voeg de helft van het meel toe en mix kort tot alle meel is opgenomen.

Voeg alle boter toe en de rest van het meel. Mix tot alles is gemengd.

Wil je een gemarmerde cake?

Doe de helft van je deegmix in je bakvorm.

Doe bij de andere helft een goede koffielepel cacao en mix onder elkaar.

Doe dit bovenop je witte mix. Ga met een vork een paar keer door je deeg, zo gaat het witte en bruine deeg een beetje door elkaar.

Bak je cake ongeveer een 60 minuten. Prik er dan in met een saté-prikker of vork. Als er geen deeg meer aan je prikker/vork blijft kleven, is hij klaar.



Smakelijk!