

Grootmoeder / Oma cake recept.

Ingrediënten

200 gram suiker
1 zakje vanille suiker of 1 theelepel vanille aroma
4 eieren
200 gram bloem
200 gram boter (kamertemperatuur)
1 theelepel bakpoeder
Snufje zout

Bereidingswijze

Stap 1

Verwarm de oven voor op 165 graden.
Vet een cakevorm in met een beetje boter en bestuif deze met bloem.

Stap 2

Neem een grote kom en klop hierin de suiker, vanillesuiker en boter met een mixer tot een glad beslag.
Voeg tijdens het mixen een voor een de eieren toe.
Voeg ook de bloem en bakpoeder beetje bij beetje toe onder het mixen. Mix dan nog eens 3 minuten op de hoogste (3) stand.
Giet na het mixen het beslag in de ingevette cakevorm.

Stap 3

Bak de cake in de voorverwarmde voor ongeveer 55 tot 60 minuten.
Steek een satéprikker in het midden van de cake om te testen of de cake klaar is. Komt de satéprikker er droog uit, dan is de cake klaar. Laat de cake 10 minuten in de vorm afkoelen. Haal de cake voorzichtig uit de vorm en laat hem nog even afkoelen op een bord of schaal.

Eet smakelijk.

<https://mariarie.deds.nl/gerechten/>