



VOLKOREN CAKE

Recept voor cakevorm van 25 centimeter. Een heerlijke, smeùige volkoren cake met meer vezels.

Dit is een basisrecept waarmee zelf gevarieerd kan worden.



Ingrediëntenlijst

- 200 gram Lelie's Cakemix (half zakje)
- 200 gr suiker
- 200 gr boter, op kamertemperatuur
- 1 tl vanille-extract en/of 1 citroen, rasp
- ¼ tl zout
- 4 eieren, op kamertemperatuur
- 1 1/2 tl bakpoeder (of 1/2 zakje)
- verder nodig: boter om de cakevorm in te vetten.

Bereiding

- Verwarm de oven voor op 160°C. Vet de cakevorm in en bekleed de bodem en twee zijkanten met bakpapier.
- Doe de suiker, boter, het vanille-extract en/of de citroenrasp en het zout in een kom en mix dit in minimaal 5 minuten romig. Voeg vervolgens de eieren één voor één toe, waarbij je het volgende ei pas toevoegt als het vorige volledig is opgenomen.
- Stop met mixen als alle eieren goed gemengd zijn en het mengsel luchtig is.
- Spatel de Lelie's cakemix en het bakpoeder voorzichtig door het beslag, zodat de luchtigheid behouden blijft.
- Schep het beslag in de cakevorm, strijk de bovenkant glad en bak in 60 tot 75 minuten gaar.
- Prik met een satéprikker in de cake om te kijken of deze al gaar is. Blijft er geen beslag meer aan de prikker zitten, dan kan hij uit de oven.
- Laat de cake kort afkoelen, stort hem en neem vervolgens de vorm weg. Laat hem verder afkoelen op een rooster.