



## DE BASIS VOOR CAKE ZONDER BAKMIX!

### NODIG:

200 gram boter op kamertemperatuur  
200 gram kristalsuiker  
1 theelepel vanille extract  
4 eieren op kamertemperatuur  
200 gram bloem  
2 theelepels bakpoeder  
flinke snuf zout

ECHT EEN  
EITJE!

### DOEN:

1. Bekleed het cakeblik met bakpapier en verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Mix de boter met de suiker en het vanille extract tot een romig mengsel. Mix dan een voor een de eieren door het mengsel. Spatel dan de bloem, het bakpoeder en het zout door het beslag.
3. Schenk het beslag in het cakeblik en bak de cake 1 uur. Controleer op gaarheid met een prikker. Bak de cake eventueel nog 10 minuten wanneer de prikker er vies uitkomt. Laat de cake vervolgens afkoelen voor je hem uit het blik haalt.

Smullen maar!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)