

Recept voor cake, minicakes of appelcake à la Rita

Benodigheden

- 4 eieren
- 200 gr suiker
- 200 gr zelfrijzende bloem
- 200 gr boter
- 2 pakjes vanillesuiker
- Sap van een halve sinaasappel en een halve citroen (je kan ook enkel citroensap gebruiken dan krijg je citroencake of eventueel met limoensap = ook lekker)

Bereiding

- Zeef de bloem.
- Smelt de boter maar laat dan afkoelen zodat ze niet te warm is.
- Meng de suiker, vanillesuiker en de 4 eieren en klop deze net zo lang tot je een witte schuimige massa hebt (met de mixer op hoge snelheid).
- Voeg nu de boter toe en meng met de mixer op lage snelheid.
- Meng nu met een houten lepel of spatel de gezeefde bloem (niet alles in één keer maar met kleine beetjes en niet te lang roeren anders roer je de lucht uit het deeg).
- Doe het deeg in een beboterde en bebloemde cakevorm of in vormen voor kleine cakejes.
- Bak de cake in een voorverwarmde heteluchtoven van 170 graden in ongeveer 45 minuten gaar (dit varieert naargelang de oven en moet je maar eens uitproberen)
- Voor de kleine cakejes moet je de baktijd verminderen, meestal 20 minuten maar dat moet je even in de gaten houden.
- Laat afkoelen en bestrooi naar voorkeur met bloedsuiker of versier met glazuur.
- Voor de **appelcake** moet je enkel een appel toevoegen, deze snij je in dunne plakjes en meng je onder het deeg. Bestrooi met een handvol parelsuiker en bakken maar!



Veel succes en SMAKELIJK