

SJEF DIEDEREN GENEET VAN HET LAEVE DRUIMCAKE



--INGREDIËNTEN VOOR DE CAKE--

- *250 GR. BLOEM
- *250 GR. SUIKER
- *50 GR. BOTER
- *3 EIERN
- *2 DL. MELK
- *1 ZAKJE BAKPOEDER (BACKIN)
- *1 ZAKJE VANILLESUIKER



--INGREDIËNTEN VOOR DE TOPPING--

- *125 GR. BOTER
- *0,5 DL. MELK
- *200 GR. BRUINE BASTERDSUIKER
- *100 GR. GERASPT KOKOS

--BEREIDINGSWIJZE--

VERWARM DE OVEN VOOR OP 200°C. KLDP DE EIERN MET DE SUIKER IN EEN KOM TOT DE KLEUR LICHTGEEL IS EN DE SUIKER HELEMAAL OPGELOST. SMELT DE BOTER IN EEN PANNETJE, DOE DE MELK ERBIJ ONDER GOED ROEREN. LAAT DIT MENGSEL EEN BEETJE AFKOELEN EN VOEG HET TOE AAN HET AAN HET EI-SUIKERMENGSEL. MENG IN EEN ANDERE KOM DE BLOEM, VANILLESUIKER EN HET BAKPOEDER. VOEG DIT TOE AAN HET ANDER MENGSEL. MIX DIT (IN DE KEUKENMACHINE OF MET DE MIXER) TOT EEN GLAD BESLAG. BEKLEED EEN SPRINGVORM MET BAKPAPIER. (IK GEBRUIK EEN RECHTHOEKIGE SPRINGVORM VAN 25 X 35 CM.) GIET HET BESLAG IN DE SPRINGVORM EN BAK HET 20-25 MIN.

BEGIN INTUSSEN AAN DE TOPPING. SMELT DE BOTER IN EEN STEELPANNETJE. VOEG MELK EN SUIKER TOE EN LAAT HET EEN MINUUTJE PRUTTELEN. (LAAT HET NIET AANBRANDEN) VOEG AL ROEREND DE GERASPT KOKOS TOE EN MENG HET GEHEEL GOED. HAAL DE CAKE UIT DE OVEN EN VERDEEL DE TOPPING GELIJKMATIG OVER DE CAKE. ZET HET GEHEEL NOG 10 MINUTEN TERUG IN DE OVEN. LAAT DE CAKE AFKOELEN EN SNIJ DE CAKE IN VIERKANTJES VAN CA. 5 X 5 CM.

KLDKJE : 20 MIN.
TEMPERATUUR: 200 GR.



EN

KLDKJE : 10 MIN.
TEMPERATUUR: 200 GR.

HENK BAKT

L1mburg

