



Uit oma's keuken

Oma's cake met blauwe bessen

1 Cake



10 + 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  3 eieren
-  2 zakjes vanillesuiker
-  250 g Griekse yoghurt
-  180 g zelfrijzend bakmeel
-  100 g suiker
-  125 g gesmolten boter
-  200 g blauwe bessen
-  snuf zout

Benodigdheden: cakeblik

ZO MAAK JE HET

1. Smelt de boter in een kleine steelpan op laag vuur en verwarm ondertussen de oven voor op 180 °C.
2. Doe de bloem, yoghurt, eieren, suiker, vanillesuiker en zout in een kom.
3. Roer goed door met een spatel en schenk hier voorzichtig de gesmolten boter bij.
4. Meng tot er een homogene massa ontstaat.
5. Maak een prop van een vel bakpapier, haal die weer uit elkaar en leg in een cakeblik.
6. Door een prop van het papier te maken, blijft het bakpapier beter in model in het bakblik, zo weet je zeker dat de cake er na het bakken uitkomt.
7. Meng de blauwe bessen door het beslag en giet dit in het cakeblik.
8. Zet in de oven en bak in 45 tot 50 minuten goudbruin en gaar.
9. Na 45 minuten kun je een satiriekker in de cake steken.
10. Komt die er schoon uit, dan is de cake gaar.
11. Laat even afkoelen en snijd daarna in plakken van ongeveer 1½ cm.
12. De cake hoort vrij compact te zijn.
13. Eventueel kun je er vers geklopte slagroom bij serveren.

BRON: flofood.nl

