

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals water, bak- en braadmiddelen, suiker, peper en zout, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Cake met pindakaas en jam

of minder...

4 PERSONEN

⌚ 15 + 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  5 el gezouten boter + extra
-  250 g crunchy pindakaas
-  8 el aardbeien- of frambozenjam
-  80 g lichtbruine zachte suiker
-  200 g havervlokken

MATERIAAL: bakvorm 20x20 cm, bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Vet een vierkante bakvorm van 20 cm in en bekleed de bodem en zijkanten met bakpapier.
3. Doe 3 el pindakaas en 3 el jam in aparte kleine kommetjes en zet apart.
4. Doe de resterende pindakaas, de rest van de jam en de boter en suiker in een pan op middelhoog vuur en roer tot alles gesmolten is.
5. Roer er snel de havermout doorheen en laat het mengsel 5 minuten afkoelen.
6. Schep het mengsel in de voorbereide bakvorm en druk het voorzichtig aan met je handen.
7. Verdeel de apart gehouden pindakaas en jam erover en bak 20-25 minuten, of tot de cake goudbruin is.
8. Laat de cake volledig afkoelen in de vorm, keer hem dan om op een snijplank en snijd in vierkanten.

Eet smakelijk!

BRON: bbcgoodfood.com

