

Ingrediënten en Recept

Een simpele, goedgevulde pruimencake.

Verwarm je oven op 175 graden boven en onderwarmte en vet een springvorm van 26 cm in.

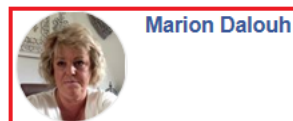
Klop 200 gram zachte roomboter met 200 gram suiker, een zakje vanillesuiker en een snuf zout heel licht en romig. Voeg één voor één 3 eieren toe en klop tussen elk ei even flink door. klop dan 150 gram zure room door het botermengsel. Weeg 375 gram bloem af en roer en 1 zakje bakpoeder door. Klop dit in een paar gedeeltes kort door de rest. Verdeel het beslag over de bakvorm en strijk glad. Snijd 750 gram kwetsen (pruimen) doormidden en verwijder de pit. Bestrooi het beslag met een zakje klopfix (dit voorkomt dat de cake te nat wordt) en druk de pruimen scheef erin (vel kant naar beneden) Bak de cake in 60-75 minuten gaar (test na 60 minuten met een sateprikker). Laat de cake in de vorm afkoelen en bestrooi met poedersuiker. Lekker met een dot slagroom.



Bron



Internet - Facebook - Koken en bakken met Marion



Link facebook:

<https://www.facebook.com/kokenenbakkenmetmarion/photos/a.1608399212732215/2354946224744173/?type=3&theater>

Info Martine Lycke 05/08/2019

Vorm 26 cm bekleden met bakpapier

Mixen KitchenAid

200 g boter

200 g suiker

1 vanillesuiker

Zout

+ 1 per 1 – 3 eitjes

+ 150 g zure room

In zeef:

+ 375 g bloem

1 zakje bakpoeder

-> vorm

+ 1 zakje klop fix

+ in 2 gesneden 750 g pruimen

Vel kant naar onder

Oven : 175°C - 40 minuten

Fotos

