

**Ingrediënten**

- 300 gram bloem
- 1 theelepel bakpoeder
- 2 theelepels vanillesuiker
- 150 gram suiker + 20 gram extra suiker
- 200 milliliter karnemelk
- 2 eetlepels water
- 3 eieren
- 250 gram aardbeien

*Optioneel:*

- 100 gram chocoladeglazuur
- Poedersuiker

**Recept**

- Verwarm de oven voor op 180 graden.
- Doe de bloem, bakpoeder, suiker en vanillesuiker in een kom en roer dit door elkaar.
- Voeg de karnemelk, water en eieren toe. Mix dit met een garde tot een geheel.
- Bekleed een springvorm met een doorsnede van 26 of 28 centimeter met bakpapier en vet de zijkanten in. Schenk het beslag in de springvorm.
- Maak de aardbeien schoon en halveer de aardbeien.
- Verdeel de aardbeien over de taart, druk hierbij de bolle kant van de vrucht in het beslag. Sprengel nog een beetje suiker over de aardbeien.
- Bak de taart in 40 tot 50 minuten gaar.
- Gek op chocolade? Decoreer de aardbeiencake met wat chocoladeglazuur en poedersuiker.

## Bron



<http://www.kookfans.nl/recepten/simpel-verrukkelijke-aardbeiencake/>

## Info

300 g Bloem  
1 tl Bakpoeder  
150 g Suiker  
2 tl Vanillesuiker

200 ml Karnemelk  
2 el Water  
3 Eieren

250 g Aardbeien halveren en met de bolle kant naar onder leggen op het deeg

Springvorm : 26cm - beter kleiner nemen - Oven 40 minuten  
Met bakpapier in

## Fotos

