

Ingrediënten

- 150 gram zachte boter
- 150 gram suiker
- 2 eieren
- 125 gram fijn gemalen amandelen (of amandelmeel uit de winkel)
- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- mespunt zout
- 2 peren, geschild en in stukjes
- ½ peer, in mooie plakken voor de bovenkant
- eventueel: gesmolten chocolade om mee te garneren



Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
2. Vet een bakblik (25 cm) in met wat olie of boter en bekleed met een reep bakpapier.
3. Klop de boter en suiker romig.
4. Voeg de eieren toe en mix tot een egaal beslag.
5. Meng de amandelen, zelfrijzend bakmeel en een mespunt zout toe en klop dit goed door.
6. Schep de stukjes peer door het beslag en vul het bakblik met het beslag.
7. Leg de plakken peer bovenop het beslag.
8. Zet het bakblik in de oven en bak de cake in ongeveer 60 minuten gaar. (een houten prikker die je in de cake prikt moet er droog uitkomen.)
9. Haal de cake uit de oven en laat hem afkoelen.
10. Garneer eventueel met de gesmolten chocolade.

Bron



Welkom bij Es' Factory!
Moeder. Kookgek. Verzamelt
kookboeken. Autodidact.
Kritisch. Indische
achtergrond. Creatief. Back



to Basic. Zelf doen. Zelf maken. Fotografie. Eten.

Dieren. Zorgzaam. Principes. Serieus.

Onconventioneel. Geen schroom. Bloggen.

<https://es-factory.nl/blog/2018/11/recept-peren-amandel-cake/>

Info Martine Lycke 18/01/2021

In KitchenAid:

150 g boter
150 g suiker
Mengen

3 kleine eitjes (Lidl) - 1 voor 1 toevoegen
Mengen

125 g gemalen amandelen
150 g zelfrijzende bloem
1 kl soda (maakt cake luchtiger)
Mengen

3 peren in blokjes gesneden
Chocolade krullen AH
Toevoegen en roeren met een pannelikker

Cakevorm invetten
En erin doen

Oven : 180°C na 35 minuten,
sateprik ok, maar owé...,
dan terug alles in het cakeblik en nog es 15 minuutjes bijgegeven

Fotos

