

Kruidcake



Oventemperatuur :

elektrische oven 160 graden
heteluchtoven 145 graden

Baktijd :

55-65 minuten

Zelf toevoegen :

225 ml lauw water

Verwarm de oven voor en vet de cakevorm (ca. 24 cm) in met boter of olie.

Meng de mix en het lauwe water in een beslagkom met een spatel tot een glad beslag zonder klontjes.

Vul de ingevette cakevorm gelijkmatig met het beslag.

Zet een rooster met de kruidcake in het midden van de oven.

Na ongeveer 55-65 minuten is de cake klaar.

Tip: prik met een (saté)prikker in het midden van de cake. Als de prikker er schoon uitkomt, is de cake gaar.

Laat na het bakken de kruidcake ca. 5 minuten rusten en verwijder vervolgens voorzichtig de cakevorm.

Geniet !