Bounty® cake

Ingrediënten

150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Boerencake
4 Stuk(s) Ei
50 ml Melk
3 Repen Bounty®

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Cakebeslag maken

Klop de **boter (150 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Boerencake)**, **melk (50 ml)** en de **eieren (4 stuks)** in een keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in een minuut tot een glad cakebeslag.

Klop het cakebeslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig cakebeslag.

Snijd de **Bounty® (3 repen)** in kleine stukjes en meng deze door het beslag.

3. Bounty® cake bakken

Doe het cakebeslag in de cakevorm en zet in de oven.

Bak de cake in 60-70 minuten goudbruin, haal uit de oven en laat op een rooster afkoelen.

> **Extra lekker!**
> Decoreer de bounty cake met een dikke laag gesmolten chocolade of chocoglazuur.