Cake met appel, peer en pruim

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans fijne cake
150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
50 ml Melk
4 Stuk(s) Ei
250 g (gram) Fruit naar keuze

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

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

Vet de cakevorm in met boter of bakspray 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 van **Koopmans Fijne Cake (1 pak)**, **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.

Maak het **fruit naar keuze (250 g**, zoals appel, peer en pruim) schoon en snijd het in kleine stukjes. Meng deze voorzichtig door het cakebeslag.

3. Cake bakken

Doe het beslag in de cakevorm en plaats deze in de oven.

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