

Ingrediënten

250 g (gram) Boter
250 g (gram) Witte basterdsuiker
1 snufje Zout
5 Stuk(s) Ei
250 g (gram) Bloem
1.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Spatel
Cakeblik 30 cm



1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden in de oven en verwarm de oven voor op **160 graden** (hetelucht), **170 graden** (elektrisch) of **stand 2** (gasoven)

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

Klop de **boter (250g)**, de **witte basterdsuiker (250g)** en het **zout (snufje)** tot een romige massa. Voeg een voor één voor één de **eieren (5 stuks)** toe en klop ze met een mixer met garden op de hoogste stand door het beslag.

Zeef de **bloem (250g)** en het **bakpoeder (1,5 tl.)** door het mengsel en mix tot een glad beslag



2. Oma's cake bakken

Bak de cake in ongeveer 50 – 60 minuten gaar en goudbruin in de voorverwarmde oven.

Controleer aan het einde van de baktijd of de cake voldoende gaar is. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt is de cake gaar.

Haal de cake direct uit de vorm door er een bord of rooster op te leggen en deze om te keren. Laat de cake helemaal afkoelen.



1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden in de oven en verwarm de oven voor op **160 graden** (hetelucht), **170 graden** (elektrisch) of **stand 2** (gasoven)

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

Klop de **boter (250g)**, de **witte basterdsuiker (250g)** en het **zout (snufje)** tot een romige massa. Voeg een voor één voor één de **eieren (5 stuks)** toe en klop ze met een mixer met garden op de hoogste stand door het beslag.

Zeef de **bloem (250g)** en het **bakpoeder (1,5 tl.)** door het mengsel en mix tot een glad beslag



2. Oma's cake bakken

Bak de cake in ongeveer 50 – 60 minuten gaar en goudbruin in de voorverwarmde oven.

Controleer aan het einde van de baktijd of de cake voldoende gaar is. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt is de cake gaar.

Haal de cake direct uit de vorm door er een bord of rooster op te leggen en deze om te keren. Laat de cake helemaal afkoelen.