

Ingrediënten

1 Pak Koopmans fijne cake
4 Stuk(s) Ei
150 g (gram) Roomboter (of margarine)
50 ml Melk (op kamertemperatuur)
1.5 Eetlepel(s) Pandan pasta

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **150 graden** (hete lucht), **160 graden** (elektrische oven). Meest geschikte stand: elektrische oven.

2. Invetten

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).



3. Bereiding

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

Voeg de cakemix, melk (**50 ml**) en de eieren (**4**) in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 2 minuten tot een luchtig beslag.

Doe de helft van het beslag in de cakevorm. Spatel door de andere helft van het cakebeslag de Pandan Pasta (**1.5 el**) . Doe het beslag in de cakevorm en roer een aantal keren met een vork door het beslag voor het marmereffect.

4. Pandan Marmercake bakken

Bak de cake in 60-70 minuten gaar en goudbruin.

Na 3-4 minuten kun je de bakvorm verwijderen en de cake verder laten afkoelen.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **150 graden** (hete lucht), **160 graden** (elektrische oven). Meest geschikte stand: elektrische oven.

2. Invetten

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).



3. Bereiding

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

Voeg de cakemix, melk (**50 ml**) en de eieren (**4**) in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 2 minuten tot een luchtig beslag.

Doe de helft van het beslag in de cakevorm. Spatel door de andere helft van het cakebeslag de Pandan Pasta (**1.5 el**) . Doe het beslag in de cakevorm en roer een aantal keren met een vork door het beslag voor het marmereffect.

4. Pandan Marmercake bakken

Bak de cake in 60-70 minuten gaar en goudbruin.

Na 3-4 minuten kun je de bakvorm verwijderen en de cake verder laten afkoelen.