

Ingrediënten

3 Stuk(s) Ei
125 g (gram) Boter (zacht)
165 g (gram) Witte basterdsuiker
200 g (gram) Griekse yoghurt
0.25 tl (theelepels) Zout
200 g (gram) Bakken.nl Tarwebloem
1.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Spatel
Cakeblik 30 cm



1. Voorbereiden beslag

Plaats het rooster iets onder het midden in de oven en verwarm de oven voor op **160 graden** (elektrisch), **150 graden** (heteluchtoven) of **stand 2** (gasoven).

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

Klop de eieren schuimig. Voeg de overige ingrediënten toe aan de eieren en spatel alles goed door elkaar. Als er klontjes boter achterblijven is dat geen probleem.



2. Yoghurtcake bakken

Schenk het beslag in de cakevorm en zet de vorm in de voorverwarmde oven.

Bak de cake in ongeveer 45-55 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.