

ONTBIJTCAKE MET PERZIK

INGREDIËNTEN VOOR 12 PERSONEN

250 gr bloem

250 ml melk

100 gr honing

1 zakje bakpoeder (16 gr)

mespunt zout

1 perzik (ongeveer 140 gr)

1 eetlepel koekkruiden, 1 tl gemberpoeder, mespunt kruidnagel

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 160 graden.

Neem twee grote kommen. Meng in de ene kom bloem, bakpoeder, zout, koekkruiden, gemberpoeder en kruidnagel door elkaar.

Doe in de andere kom de melk en honing en roer dit door tot een gladde massa.

Doe nu de droge ingrediënten bij de natte ingrediënten (niet andersom) en meng het met een garde tot een mooi glad beslag.

Haal het velletje van de perzik en snijd 'm in kleine blokjes. Roer de

blokjes voorzichtig door het beslag.

Vet een cakevorm in met olie of boter en doe er voor de zekerheid nog een stuk bakpapier in.

Doe het beslag in de cakevorm. Zorg ervoor dat het goed verdeeld is. Eventueel kun je een paar keer met het blik op het aanrecht 'tikken'.

Bak de cake in 55 tot 60 minuten gaar.

Haal de cake na het bakken direct uit het blik en verwijder het bakpapier. Laat de cake afkoelen op een (taart)rooster zodat de warmte ook aan de onderkant weg kan.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

115kcal/ 3,1g Ew/ 0,6 V/ 24g Kh/ 1g vezels

SMAKELIJK!