

Wouwse Molen Cake

Benodigheden:

- Zakje Wouwse Molen cakemix
- 200 gram (vloeibare) boter
- 4 eieren
- 50 ml melk
- evt. citroenrasp



Gebruik alleen ingrediënten die op kamertemperatuur zijn !!

Bereidingswijze:

Mix de eieren met de citroenrasp luchtig tot een witte massa.

Voeg de cakemix, vloeibare boter en de melk in gedeelte toe en maak een glad beslag.

Tenminste nog 5 minuten mixen !!

Doe het beslag in een ingevet cakeblik en bak de cake in een voorverwarmde oven van 175 graden (hetelucht 160 graden) in 60 minuten gaar en goudbruin.

Plaats het cakeblik in het midden van uw oven.

Controleer na 60 minuten doormiddel van een saté prikker in de cake te steken, komt deze er droog uit dan is de cake gaar anders nog een paar minuten extra en weer controleren.

Laat de cake ongeveer 5 minuten in het blik buiten de oven afkoelen alvorens de vorm te verwijderen.