

Recept cake met accentjes uit Sri Lanka



Benodigheden: (voor de cake hierboven afgebeeld – ongeveer 38 x 25 cm – gebruik je best 3 x onderstaande hoeveelheid)

2 eieren
100 g suiker
100 g margarine (of boter) op kamertemperatuur
130 g zelfrijzende bloem
1 zoete appel
1 eetlepel fijne havermout
kaneelpoeder
2 eetlepels gemalen kokos

Bereiding:

Klop de eieren en de suiker tot een luchtige massa.

Voeg er al kloppend of roerend de margarine (of boter) toe in kleine stukjes en meng dit tot een homogeen deeg. Meng er met een spatel of houten lepel de bloem onder.

Bekleed een cakevorm met bakpapier of vet de vorm in met margarine en bestrooi deze met wat bloem. Verdeel het deeg in de vorm.

Schil de appel en snij deze in kleine stukjes en doe deze in een kom. Voeg de havermout toe, alsook kaneel en/of kokosnoot. Meng dit goed onder elkaar en verdeel dit op het deeg.

Bestrooi eventueel nog met een beetje kokospoeder, naar smaak.

Bak dit gedurende ongeveer 25 minuten in een grote vorm (zie foto) of 40 minuten in een klassieke cakevorm in een voorverwarmde oven op 180° C.

Prik even met een vork in de cake om te zien dat er geen deeg meer aan de vork kleeft.

Haal de cake uit de vorm en laat deze op een rooster afkoelen.

Verdeel in porties en smakelijk



missio



NL