

Naam recept: Molencake

Bijzonder: Deze lekkere molencake is een heerlijke traktatie op ieder feest. Door steeds andere ingrediënten toe te voegen aan het beslag, smaakt de cake nooit hetzelfde. Voor inspiratie even bij de **Molentip** kijken.

Aantal : 12 plakken

Bereidingstijd: 15 minuten

Bakvorm: Een ingevette cakevorm van 30 cm lang

Oven: Voorverwarmen op 160 °C en 70 minuten midden in de oven bakken.

Ingrediënten:

Ingrediënten:

- 200 gram boter
- 200 gram suiker
- 250 gr cakemeel van de molen
- 4 eieren
- snufje zout
- ½ eetlepel citroen rasp

Bereiding:

Stap 1: Meng de boter, suiker, zout en citroenrasp met de mixer of de keukenmachine tot een romige massa. Klop daarna de eieren er stuk voor stuk door. Ieder ei ongeveer 1 minuut doorkloppen. Mix vervolgens de massa nog 3 minuten door. Schep in drie delen de gezeefde bloem voorzichtig door het beslag tot er een glad mengsel ontstaat.

Stap 2: Doe het beslag in de ingevette bakvorm en bak de cake in het midden van de oven in 70 minuten gaar. Laat de cake voor het omkeren 15 minuten in de vorm afkoelen.

Molentip: In de molenwinkel verkopen wij ook cranberry's, rozijnen, hazelnoten, dadels, pruimen of vijgen waarvan u voor de variatie ongeveer 150 gram door het cakebeslag kunt mengen. Door het beslag in papieren vormpjes te bakken, heeft u de basis vorm voor cup cakejes. Nu nog mooi versieren.

Dit recept wordt u aangeboden door korenmolen De Vriendschap te Weesp.