



## Simpele cake

*De makkelijkste cake die er bestaat: alles in één kom, even mixen en bakken. Altijd raak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>70'</b>	<b>10</b>	<b>Dessert</b>

### Ingrediënten

225 gr zachte boter of margarine  
225 gr suiker  
1 pakje vanillesuiker  
3 eieren  
500 gr bloem  
1 zakje bakpoeder  
3 eetlepel melk

### Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 175 °C (hetelucht 160 °C).
- 2.** Doe de zachte boter in een mengkom.
- 3.** Voeg in één keer alle overige ingrediënten toe en klop 2 minuten met de mixer op de hoogste stand tot een glad beslag.
- 4.** Giet het beslag in een ingevet cakeblik.
- 5.** Bak de cake 60 à 80 minuten. Dek hem af met aluminiumfolie als hij te bruin wordt.
- 6.** Controleer de gaarheid met een satéprikker: komt die er droog uit, dan is de cake klaar.

---

Gedeeld door Paul Borgmans · Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)