



Cake met druiven



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

200 gram boter
300 gram suiker
4 eieren
90 ml zonnebloemolie
1 vanillestokje (uitgeschraapt)
180 ml karnemelk
350 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 snuifje zout
1/2 theelepel bicarbonaat (bakingsoda)
250 gram druiven (pitloos)

Bereidingswijze

- 1.** Mix de boter met de suiker tot een romige massa.
- 2.** Voeg al mixend een voor een de eieren toe.
- 3.** Voeg de olie met de zaadjes uit het vanillestokje en de karnemelk toe. Meng goed.
- 4.** Zeef in een andere kom de bloem en het bakpoeder. Voeg zout en bakingsoda toe.
- 5.** Meng het bloemmengsel met het botermengsel.
- 6.** Was en halveer de druiven. Voeg ze toe aan het deeg.
- 7.** Bekleed een cakevorm van 20 cm doorsnede met bakpapier. Giet het deeg erin.
- 8.** Zet 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 9.** Laat de cake volledig afkoelen in de vorm en haal hem uit de vorm.