



Yoghurtcake met peer en gember



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

115 gram boter (op kamertemperatuur + extra)
200 gram suiker
3 grote eieren
1 theelepel bakpoeder
1/4 theelepel zout
3 eetlepels gember (geraspt)
1/3 theelepel kardemompoeder
190 gram bloem (+ extra)
120 gram Griekse yoghurt
3 rijpe peren (in plakjes)
bloedsuiker

Bereidingswijze

- 1.** Beboter een grote, ronde springvorm en bestrooi met bloem. Zet apart.
- 2.** Mix de boter met de suiker gedurende 5 minuten tot een romig mengsel. Voeg één voor één de eieren toe terwijl je blijft mixen. Voeg het bakpoeder, het zout, de gember en de kardemom toe. Voeg de bloem toe en daarna de Griekse yoghurt. Zorg dat alles goed gemixt is en schep in een springvorm.
- 3.** Schik de plakjes peer erbovenop. Duw ze lichtjes in het deeg. Zet 40 à 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Laat 10 minuten afkoelen en haal de cake uit de springvorm. Bestrooi met bloedsuiker.