



Heerlijke Plaatcake om (uit) te delen Sharing is caring!

ingrediënten

250 g boter

250 g lichte basterdsuiker

250 g bloem

1 theelepel bakpoeder

5 eieren

Snufje zout

**Vulling voor de cake: alles kan restjes noten,
chocolade, gedroogd/vers/ fruit uit blik**

Voorbeeld vulling:

250 gram appels in stukjes gesneden

125 g chocolade in stukjes gehakt

**125 g diepvrieskersen/aardbeien of blikfruit
uitgelekt en drooggedept**

75 g noten naar wens in stukjes gehakt

Bereiding

Verwarm de oven voor op 170 °C.

Roer de boter en de basterdsuiker smeug met een mixer of keukenmachine en voeg één voor één de eieren toe.

Meng de bloem met het bakpoeder en meng met de boter.

Vet een bakplaat/blik in en bekleed met bakpapier.

Verdeel het cakebeslag over de bakplaat.

Schil de appels en snijd in plakjes.

Hak de chocolade in grove stukken.

Verdeel het fruit,noten en chocolade over het beslag, duw er een klein beetje in. Bak de cake in de oven in circa 30 minuten goudbruin en gaar.

Laat even afkoelen ca. 15 min.

Haal de cake van de bakplaat, snijd in stukken en bestrooi voor het serveren met poedersuiker.

Tip: Het is heel leuk om deze cake in kleine vierkantjes snijden en uit te delen!

Aan je familie, burens, vrienden ... veel plezier met delen!