

# ZACHTE CAKE MET AARDBEIEN

juni 2023

Benodigdheden : voor **8** personen

200	gr	Zelfrijzend bakmeel
150	gr	Suiker
1	zakje	Vanillesuiker
1,7	dl	Griekse youghurt
2	st	Eieren
100	gr	Boter
250	gr	Aardbeien
		Poedersuiker om af te werken
		Bakvorm van 20 x 25 cm of zo ongeveer of een ronde

Bereidingstijd: 15 min. Voorbereiding en 40 minuten in de oven

## Werkwijze :

Haal 1,7 dl Griekse youghurt tijdig uit de koelkast. Kamertemperatuur.

Smelt 100 gr boter en laat terug wat afkoelen.

Mix 150 gr suiker, 1 zakje vanillesuiker en twee eieren voor ong. 2 minuten.

Doe er dan de youghurt en de gesmolten boter bij. Mix nog eens 2 minuten.

Doe hierbij 200 gr zelfrijzend bakmeel en mix nog eens kort door.

Verwarm de oven voor op 175 gr C

Maak 280 gr aardbeien proper, haal het kroontje weg en snij in twee of vier...

Schep de helft hiervan door het deeg.

Bekleed een bakvorm met bakpapier of vet en bebloem rijkelijk.

Giet het deeg in de vorm.

Verdeel dan de rest van de aardbeien over het deeg.

Bad de cake nu in ong 40 minuten gaar. Controleer met een satéprikker.

Laat afkoelen.

Bestrooi met poedersuiker.

Lekker met een tas koffie of thee. Of zo

Smakelijk eten.

=====