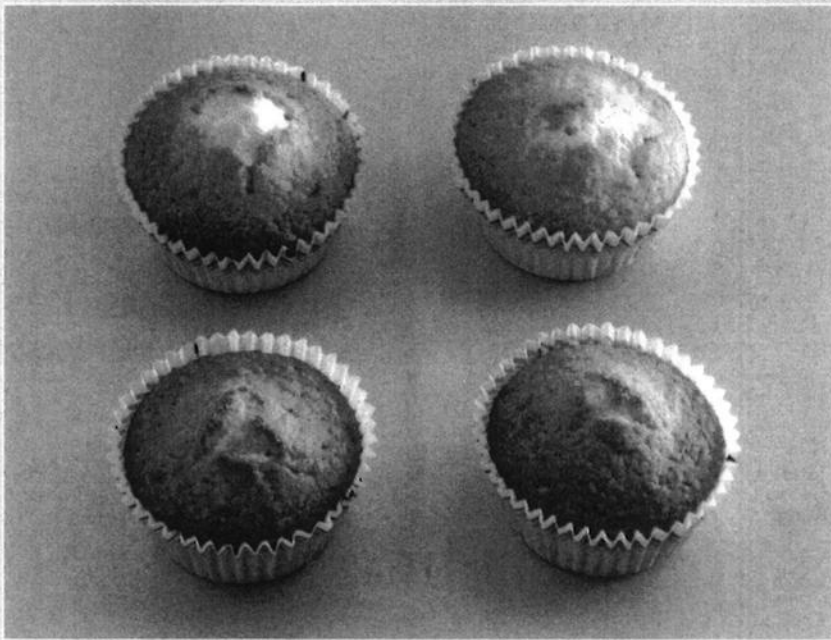


Cakejes



Hiernaast zie je het gerecht dat je nu gaat maken.

Voordat je begint moet je eerst alle ingrediënten en keukenmaterialen verzamelen.

Op de achterkant staat in 10 stappen uitgelegd hoe je het gerecht maakt.

Veel succes!

Ingrediënten:

1 persoon:

- | | |
|-----------------------------|---------|
| • Bloem | 50 gram |
| • Margarine | 50 gram |
| • Witte basterdsuiker | 50 gram |
| • Ei | 1 |

Keukenmateriaal:

- | | |
|---------------|---------------------------|
| • Bakplaat | • Kookwekker |
| • Bekken | • Ovenwanten |
| • Beslagkom | • Vork |
| • Eetlepels 2 | • Cakevormpjes 4 van 5 cm |
| • Garde | |

Cakejes



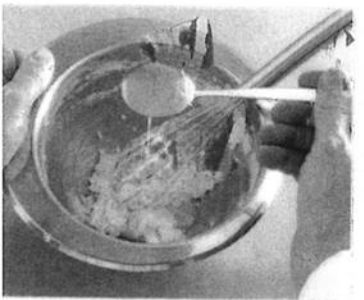
1
Doe de margarine in de beslagkom. Roer deze met de garde zacht en wit.



2
Doe de basterdsuiker erbij. Roer deze er met de garde door.



3
Kluts het ei in het bekken.
- Zet de gasoven op stand 3.
- Zet de heteluchtoven op 165°C.
- Zet de elektrische oven op 180°C.



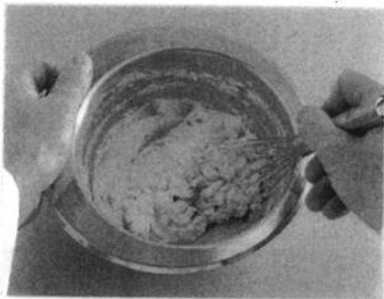
4
Doe 1 eetlepel ei bij het margarine en suikermengsel. Klop het ei erdoor.



5
Doe er 1 eetlepel bloem bij. Klop de bloem erdoor.



6
Doe er weer 1 eetlepel ei bij. Klop het ei erdoor. Doe er weer 1 eetlepel bloem bij. Klop de bloem erdoor.



7
Doe de rest van het ei erbij. Klop het ei erdoor. Doe de rest van de bloem erbij. Klop de bloem erdoor.



8
Verdeel het beslag over de 4 cakevormpjes. Zet de cakevormpjes op het bakblik.



9
Doe de bakplaat in het midden van de oven. Zet de kookwekker op 15 minuten.








10
Doe de ovenwanten aan. Haal de bakplaat uit de oven. Laat de cakejes afkoelen.



Marmercake

Simpel recept voor een lekkere luchtige vanille cake met een swirl van chocolade inclusief stap voor stap foto's

 BAKRECEPT  25 MIN + 1 UUR OVENTIJD   

INGREDIËNTEN

voor 10 plakken

- 240 gr suiker
- 240 gr boter (+ om in te vetten)
- 280 gr zelfrijzend bakmeel
- 1 zakje vanille suiker
- Snuf zout
- 4 grote eieren
- 4 eetlepels cacao
- 2 eetlepels melk

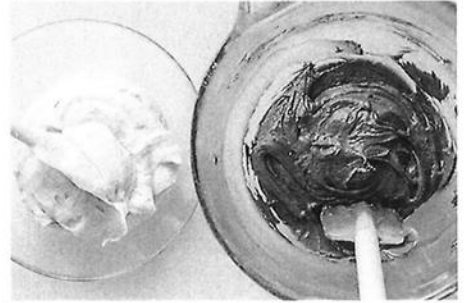
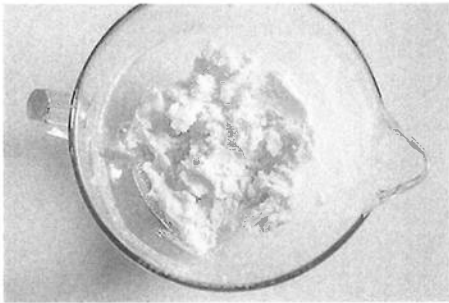
Benodigdheden

- mixer
- Cakevorm van ca. 30 cm
- Bakpapier
- Zeef

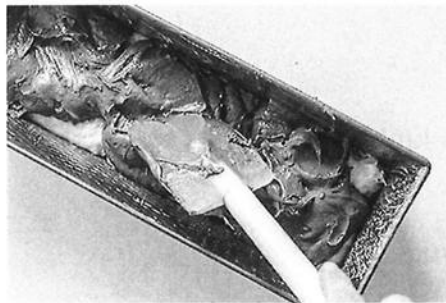
Merknamen in de ingrediëntenlijst kunnen het gevolg zijn van een betaalde samenwerking. Sommige linkjes op deze pagina kunnen affiliate links zijn. Lees meer: [disclaimer](#).

BEREIDING

1 Verwarm de oven op 175 graden. Mix de suiker met de vanillesuiker en boter romig. Mix een voor een de eieren er door. Zeef het zelfrijzend bakmeel met een snufje zout er bij. Spatel of mix nog een keer goed door.



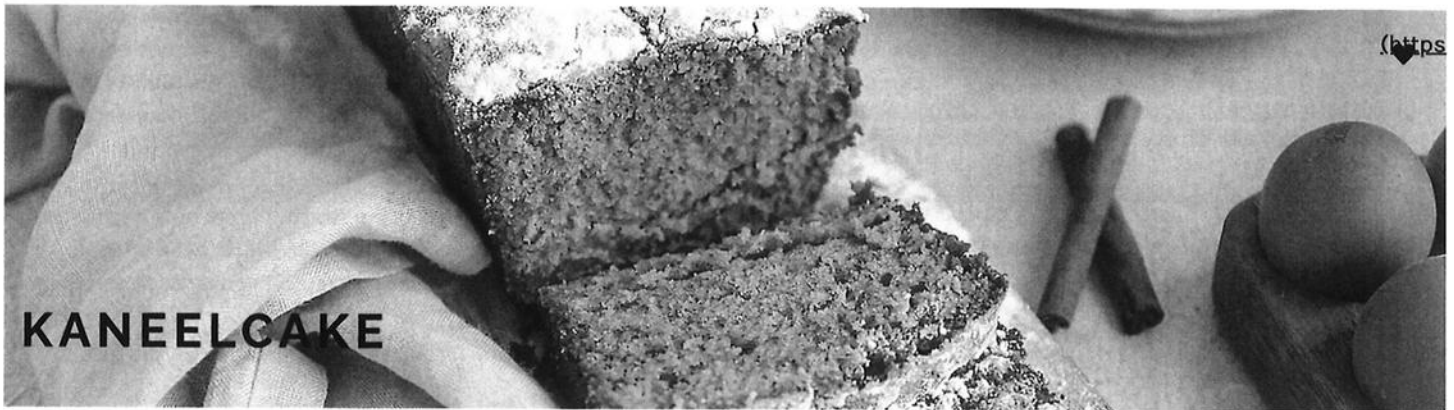
2 Doe dan ongeveer 60% van het mengsel in een andere kom. Zeef bij de andere 40% het cacao poeder en spatel de melk er door. Je hebt nu een licht en donker beslag. Vet een bakvorm goed in en leg eventueel een velletje bakpapier op de bodem, hierdoor gaat hij er makkelijker uit. Doe de helft van het lichte mengsel in de vorm en strijk uit. Voeg dan het donkere beslag er op en dek af met een laag licht beslag.



3 Ga dan met een mes door het beslag en maak draaiende bewegingen. Hoe langer je dit doet hoe meer swirls maar doe dit niet langwant anders mengt het donkere en lichte beslag te veel door elkaar. Zet de marmercake ca. 60 minuten in de oven tot hij mooi gerezen en gaar is.

4 Tip: zorg dat alle ingrediënten op dezelfde temperatuur zijn en voeg ze beetje bij beetje toe om schiften te voorkomen.

Mijn notities

[\(https://www.lekkerensimpel.com/\)](https://www.lekkerensimpel.com/)LEKKER
EN
SIMPEL[\(HTTPS://WWW.LEKKERENSIMPEL.COM/\)](https://www.lekkerensimpel.com/)HOME
[\(HTTPS://WWW.LEKKE](https://www.lekke)

Bakken

8 personen

 20 min. bereidingstijd
60 min. oventijd**BENODIGDHEDEN**

200 gr zachte roomboter

4 eieren

200 gr bloem

150 gr lichtbruine of donkerbruine
basterdsuiker

1 tl bakpoeder

50 gr kandijnsuiker/suikerparels

2 tl kaneel

poedersuiker

zout

https://www.lekkerensimpel.com/wp-content/uploads/2021/06/IMG_5438.jpg**ONZE KOOKBOEKEN**<https://www.bol.com/nl/ps/b/bakker-bol.com/simpel-10-jaar/9300000111617875/npel-Referrer=ADVNLPPceftw19003bt526a0065b-recepten%2F9300000>

Jorrit zijn moeder vertelde ons laatste over een hele lekkere kaneelcake die ze bij de bakker had gekocht. Dat klonk ons zo goed in de oren, dat we de keuken zijn ingedoken om een smeuiġe kaneelcake te maken mét kandijnsuiker. En ooo wat was ie lekker!

Neem ook eens een kijkje in onze [cake recepten](https://www.lekkerensimpel.com/cake-recepten/)
[\(https://www.lekkerensimpel.com/cake-recepten/\)](https://www.lekkerensimpel.com/cake-recepten/) categorie.

[\(https://www.lekkerensimpel.com/\)](https://www.lekkerensimpel.com/)

LEKKER

EN ([HTTPS://WWW.LEKKERENSIMPEL.COM/](https://www.lekkerensimpel.com/))

SIMPEL

HOME

[\(](https://www.lekke)

PEREN SPECULAAS CAKE

Bakken

8 personen

25 min. bereidingstijd

60 min. oventijd

BENODIGDHEDEN

200 gr zachte boter

200 gr suiker

200 gr bloem

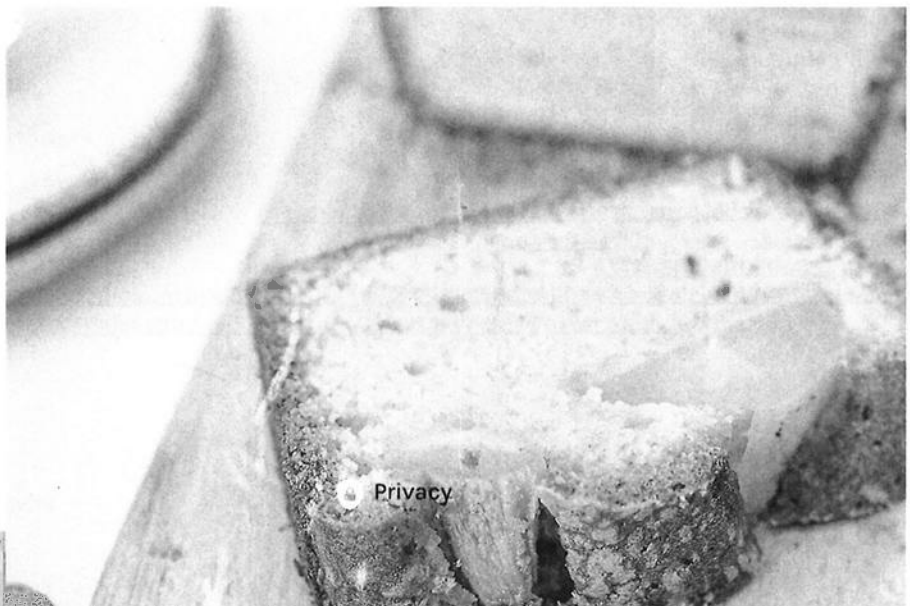
4 eieren

1 tl bakpoeder

2 tl koek-en speculaaskruiden

1 grote peer

2 el kandijsuiker



Privacy

[\(<https://www.lekkerensimpel.com/wp-content/uploads/2021/12/speculaas-peren-cake-2-kopie.jpg>\)](https://www.lekkerensimpel.com/wp-content/uploads/2021/12/speculaas-peren-cake-2-kopie.jpg)

Meubelzorg Relaxstoelen

Meubelzorg levert uniek maatwerk bij iedere

hoe kouder en guurder het buiten wordt, hoe meer zin wij hebben om lekker de keuken in te gaan om te iets lekkers te bakken. Herkenbaar? Dus het was weer zover, we hebben iets heel lekkers gebakken. Namelijk deze peren speculaas cake. Een cake die helemaal past bij de herfst/winter. Haal vooral de ingrediënten in huis en ga zelf met deze cake aan de slag, of neem een kijkje tussen onze andere [cake recepten \(<https://www.lekkerensimpel.com/cake-recepten/>\)](https://www.lekkerensimpel.com/cake-recepten/) en [bakrecepten \(<https://www.lekkerensimpel.com/bakken/>\)](https://www.lekkerensimpel.com/bakken/).

ONZE KOOKBOEKEN



(<https://www.bol.com/partner/bol.com/click/click?p=2&t=url&s=10823&f=TXL&url=https%3A%2F%2Fwww.bol.com%2Fnl%2Fp%2Flekker-simpel-10-jaar%2F930000011161787%2F>)
 Referrer=ADVNLPPcef19106334526a0065bba51d000010823&utm_source=10823&utm_medium=Affiliates&utm_campaign=C
 recepten%2F9300000052169330%2F&name=Lekker%20%26%20simpel%20Vegetarische%20recepten%2C%20

AAN DE SLAG MET DE PEREN SPECULAAS CAKE



Verwarm de oven voor op 160 graden. Doe de zachte boter, suiker en koek- en speculaaskruiden in een kom. Mix dit goed door elkaar met een elektrische mixer, ongeveer 5 minuten. Voeg daarna 1 voor 1 de eieren toe, waarbij je het volgende ei pas toevoegt als de vorige volledig is opgenomen. Als de eieren goed door de boter zijn gemengd voeg je beetje voor beetje de bloem en het bakpoeder toe. Blijf mixen totdat je een mooi glad beslag hebt.

(<https://partner.bol.com/partner/bol.com/click/click?p=2&t=url&s=10823&f=TXL&url=https%3A%2F%2Fwww.bol.com%2Fnl%2Fp%2Flekker-simpel-op-reis%2F930000003356972%2F>)
 Referrer=ADVNLPPcef19106334526a0065bba51d000010823&utm_source=10823&utm_medium=Affiliates&utm_campaign=C
 haal het klokhuis weg. Vet een cakevorm in en schep het beslag in de vorm. Leg de peren (met de bovenkant naar boven) in het beslag, naast elkaar. Strooi de kandijnsuiker of de bovenkant van de cake. Bak de cake circa 60 minuten in de oven.



(<https://www.bol.com/partner/bol.com/nl/p/lekker-simpel-elke-dag/9200000115140308/?>)
 Referrer=ADVNLPPcef19106334526a0065bba51d000010823&utm_source=10823&utm_medium=Affiliates&utm_campaign=C
 Referrer=ADVNLPPcef2a500cdbc929700eab86a3c000010823&utm_source=10823&utm_medium=Affiliate



(<https://www.bol.com/partner/bol.com/nl/p/lekker-simpel/9200000059528035/?>)
 Referrer=ADVNLPPcef2a700cdbc92970004c3a006000010823&utm_source=10823&utm_medium=Affiliates&utm_campaign=C
 receptenboek%2F930000001627272%2F&name=Mijn%20receptenboek%2C%20Sofie%20Chanou)

Privacy

APPEL-PEREN CAKE ★★★★★

4.17 van 24 stemmen

Duik de keuken in en maak een appel-peren cake met kaneel en kandijsuiker. Zo lekker!

Bereidingstijd: 20 min Oventijd: 1 uur Totale tijd: 1 uur 20 min

Recept voor: 6 personen

BENODIGDHEDEN

- 1 200 gr zachte roomboter
- 2 4 eieren
- 3 150 gr suiker
- 4 200 gr bloem
- 5 1 tl bakpoeder
- 6 50 gr kandijsuiker
- 7 2 tl kaneel
- 8 1 appel
- 9 1 peer
- 10 snufje zout

BEREIDINGSWIJZE

- 1 Verwarm de oven voor op 160 graden.
- 2 Doe de zachte boter, suiker en een snufje zout in een kom. Mix dit met een elektrische mixer goed door elkaar (ongeveer 5 minuten).
- 3 Voeg 1 voor 1 de eieren toe. Voeg pas een nieuw ei toe als de vorige volledige is opgenomen.
- 4 Als de eieren goed door het botermengsel zijn gemengd, schep je de bloem en het bakpoeder erbij. Meng dit kort door elkaar.
- 5 Vet in een cakevorm of een springvorm in met een beetje boter.
- 6 Schil de appel en peer, verwijder het klokhuis. Snijd de helft van de appel en de helft van de peer in blokjes. Snijd de andere helften in plakjes. Meng de stukjes appel samen met de kaneel en kandijsuiker door het cakebeslag. Schep het cakebeslag in de ingevette cakevorm. Steek de plakjes appel en peer aan de bovenkant in het beslag.
- 7 Bak de appelcake ongeveer 60 minuten in de oven (hetelucht stand). Als de bovenkant te bruin wordt, kun je hem afdekken met aluminiumfolie. Haal de cake na ongeveer 60 minuten uit de oven en laat afkoelen op een rooster.
- 8 Let op: iedere oven werkt net even anders. Het kan zijn dat de cake bij jou iets langer/korter in de oven moet.

Categorie: [Bakken](#) Keuken: [Hollandse keuken](#) Trefwoord: [appel](#), [cake](#)

Starbucks citroencake

 lekkerensimpel.com/starbucks-citroencake/

23 juni 2017

Bakken



Op de website van Brenda Kookt kwam ik een recept tegen voor de citroencake van Starbucks. Ik kon niet anders dan de keuken induiken en dit recept zelf maken. Het resultaat was super lekker en zeker voor herhaling vatbaar!

Recept voor 1 cake

Tijd: 20 min. + 45 min. in de oven

Benodigheden:

- 200 gr bloem
- 3 gr baksoda of 10 gr bakpoeder
- 3 eieren
- snufje zout
- 200 gr suiker
- 40 gr zachte boter
- sap van 2 citroenen
- rasp van 1 citroen

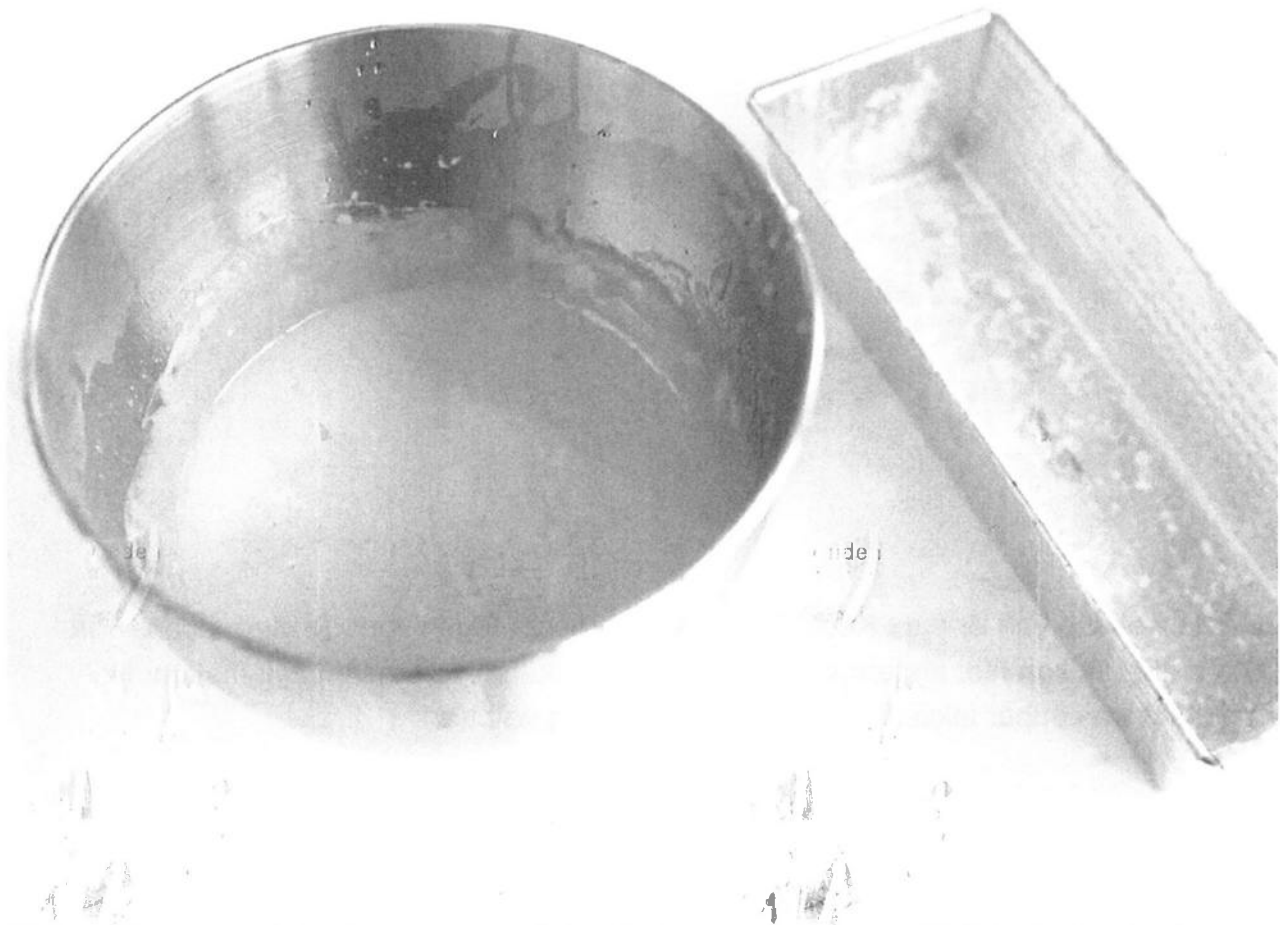
- 130 ml zonnebloemolie

Voor het glazuur:

- 140 gr poedersuiker
- 3 el melk
- citroenrasp

Bereidingswijze: citroencake

Verwarm de oven voor op 180 graden. Meng in grote kom alle ingredienten door elkaar met een elektrische mixer. Vet een springvorm in met een beetje boter en bestuif hem daarna met bloem.



Giet het beslag in de cakevorm en zet de citroencake ongeveer 40-45 minuten in de oven. Als de cake gaar is, haal je hem uit de oven. Laat de citroencake afkoelen op een rooster. Ondertussen maak je het glazuur. Meng de ingredienten door elkaar. Als de cake goed is afgekoeld, giet je het glazuur over de cake heen. Zet de cake even in de koelkast zodat het glazuur mooi hard wordt.

Tip: baksoda kun je gewoon bij de supermarkt vinden, bij de bakspullen. Ik heb de baksoda van Dr. Oetker gebruikt.