

Speculaascake



Ingrediënten:

Voor een cakevorm ca 25cm:

200 gr boter, op kamertemperatuur

200 gr lichtbruine basterdsuiker

¼ tl zout

4 eieren, op kamertemperatuur

235 gr bloem

2 tl bakpoeder

4 tl speculaaskruiden

65 gr yoghurt

Extra nodig: boter om in te vetten, bloem om te bestuiven.

(Recept van RutgerBakt)



Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet de cakevorm nauwkeurig in met boter en bestuif de vorm vervolgens met behulp van een theezeeffje met wat bloem en klop de overtollige bloem daarna uit de vorm.
- Klop de boter met de lichtbruine basterdsuiker en het zout met een mixer in enkele minuten tot een romig geheel.
- Meng daar één voor één de eieren door en klop het beslag goed door na ieder ei.
- Spatel de bloem, het bakpoeder en de speculaaskruiden door het beslag en roer er tot slot de yoghurt door.
- Schep het beslag in de vorm, tik de vorm een aantal keer stevig op het aanrecht zodat alle reliëf wordt.
- Bak de speculaascake in 60-75 minuten gaar. Test of de cake gaar is door er met een satéprikker in te steken en deze er weer uit te halen. Zit er geen beslag aan de prikker, dan is de cake goed.
- Laat de speculaascake na het bakken 10 minuten afkoelen in de vorm en stort hem vervolgens op een rooster om verder af te koelen.

Marian's Tip

Zet de ingevette vorm tot gebruik in de koelkast.