

## Betuwse kersencake recept

 ± 1.5 uur

 8 personen



Kersencake is natuurlijk altijd heel erg lekker, maar met deze mix voor 'Betuwse Kersencake' kan het helemaal niet meer fout gaan! De Betuwe is een streek in de Nederlandse provincie Gelderland. Hier worden de kersen gelijk vanaf de boomgaard verkocht, mega lekker dus! In dit recept laten wij zien hoe je gemakkelijk een heerlijke Betuwse Kersencake kunt maken.

Succes met bakken!

### Benodigheden uit onze webshop:

- 400 gram Betuwse Kersencake-mix van Brand New Cake;
- Amandelschaafsel;
- Cakeblik van 22 cm lang;
- Brand New Cake Bakspray;
- Spatel;
- Beslagkom.

### Overige benodigheden:

- 200 gram ongezoeten roomboter;
- 4 eieren, maat M.

## Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.
3. Mix in 4 minuten de Kersencake-mix, boter en eieren tot een glad beslag.





## écht alles om te bakken

- Tip!** Open de oven tussentijds niet!

Dat wordt vast en zeker genieten, eet smakelijk!

## frisse lemon drizzle cake

odigheden shopt om cak

Heb jij aan de hand van dit recept zelf Betuwse kersencake gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te weten hoe deze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de Cake te maken en deze te delen op jouw Instagram account. Tag ons met [@baktotaal](#), zodat wij jouw bakcreatie kunnen zien. Dat vinden wij namelijk heel erg leuk!



## Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Betuwse Kersencake-mix 400g (Art.nr.: BNC00805)
- 1 × Cakeblik gesiliconeerd 22cm (Art.nr.: 222822)
- 1 × Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Beslagkom wit met voet 2,5 liter (Ø23 cm) (Art.nr.: 52BO23PP)
- 1 × Pannenlikker Hendi kunststof 25cm (Art.nr.: 658604)

