

Cake met druiven recept

 ± 1.5 uur

 10 personen



Cake met druiven, heb jij er al eens van gehoord? Wij hadden er nog niet eerder van gehoord, waardoor het ons juist leuk leek om eens zo'n cake te maken. Het resultaat mag er trouwens zeker zijn! Hoewel je misschien niet zo snel denkt aan het bakken met druiven, is deze cake erg goed gelukt. De druiven geven de cake een lekkere zoete smaak, maar niet zo zoet als bijvoorbeeld aardbeien en frambozen dat doen. Vind je druiven en cake lekker? Met deze cake heb je het beste van beide werelden, dus dit gebak zal vast en zeker bij jou in de smaak vallen. Reden genoeg dus om 'm zelf eens te gaan maken aan de hand van ons cake met druiven recept!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 350 gram patentbloem;
- 300 gram kristalsuiker;
- 90 milliliter zonnebloemolie;
- 10 gram vanille bourbon;
- 1 theelepel bakpoeder;
- Ronde taartpan met een diameter van 20 centimeter;
- Bakpapier;
- Eventueel: wat poedersuiker.

Overige benodigdheden:

- 200 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur;
- 4 eieren, maat M;
- 180 milliliter karnemelk;
- Halve theelepel baking soda;
- Snufje zout;





écht alles om te bakken



Laat jouw zelfgemaakte cake met druiven aan ons zien!

Heb jij aan de hand van dit recept zelf een lekkere cake met druiven gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de cake is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van jouw cake met druiven te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw story zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Taartpan PME rond Ø20 x 7,5cm (Art.nr.: RND083)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Poedersuiker Strooibus 250g** (Art.nr.: R6694)

