

Cake met druiven

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Eenvoudig

Ingrediënten

200 gram boter
300 gram suiker
4 eieren
90 ml zonnebloemolie
1 vanillestokje (uitgeschraapt)
180 ml karnemelk
350 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 snuifje zout
1⁄2 theelepel bicarbonaat (bakingsoda)
250 gram druiven (pitloos)

Bereidingswijze

1. **Mix de boter met de suiker tot een romige massa.**
2. **Voeg al mixend een voor een de eieren toe.**
3. **Voeg de olie met de zaadjes uit het vanillestokje en de karnemelk toe. Meng goed.**
4. **Zeef in een andere kom de bloem en het bakpoeder. Voeg zout en bakingsoda toe.**
5. **Meng het bloemmengsel met het botermengsel.**
6. **Was en halveer de druiven. Voeg ze toe aan het deeg.**
7. **Bekleed een cakevorm van 20 cm doorsnede met bakpapier. Giet het deeg erin.**
8. **Zet 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**
9. **Laat de cake volledig afkoelen in de vorm en haal hem uit de vorm.**