

Cake met blauwe bessen en crumble

Bereidingstijd
< 30 min

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de cake:

200 gram suiker
200 gram roomboter
4 eieren
2 theelepels vanille-extract
200 gram zelfrijzende bloem (+ 1 eetlepel extra)
1 snuifje zout
150 gram blauwe bessen

Voor de crumble:

40 gram roomboter
50 gram lichtbruine suiker
1 theelepel vanille-extract
50 gram bloem
50 gram havermout
1 snuifje zout

Bereidingswijze

1. **Maak de cake: mix de suiker en de boter tot een bleek, romig mengsel (het best in de keukenrobot of met een handmixer). Voeg één voor één de eieren toe terwijl je blijft mixen. Zodra deze zijn opgenomen in het deeg, voeg je het vanille-extract toe.**

2. **Zeef de bloem boven het mengsel en voeg het zout toe. Meng tot een homogeen deeg.**

3. **Meng de blauwe bessen in een kom met de extra eetlepel bloem. Voeg ze toe aan het deeg. Schep in een met bakpapier beklede, vierkante bakvorm (of een brownievorm).**

4. **Maak de crumble: doe alle ingrediënten in een kom en verkruimel ze met je vingers tot een kruimelig deeg. Bestrooi het cakedeeg met dit mengsel.**

5. **Zet de cake 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat een kwartier afkoelen in de vorm en zet ze dan met bakpapier op een rooster om verder af te koelen.**