



Kookweb.be

Fijne amandelcake.

Benodigdheden:

- 110 gram boter
- 140 gram kristalsuiker
- 85 gram gemalen amandelen
- 3 eieren
- 40 gram bloem
- 1/2 theelepel bakpoeder
- Mespunt zout
- Poedersuiker voor de versiering

Bereiding:

Boter zacht roeren en met de suiker mengen tot ze schuimend en dik is. Amandelen toevoegen en nog even kloppen. Geleidelijk de eieren door het beslag werken. Steeds kloppend met de handmixer. Tenslotte bloem, bakpoeder en zout zorgvuldig door het eiermengsel spatellen. In de ingevette cakevorm (18 cm) scheppen en in de warme oven (180°) Laten bakken tot de cake goudbruin is en veerkrachtig.(45 min.) Op het taartrooster laten afkoelen en voor het opdienen met poedersuiker bestuiven.

Recept rubriek: Gebak