

Cake met de kerstmix maken

Benodigdheden:

5 eieren (op kamertemperatuur)

250 gram zachte roomboter

250 gram kerst cake mix

250 gram basterdsuiker

rasp van 1 theelepels citroenschil (of sinaasappelschil ook lekker)

Verwarm je oven voor op 180 graden

Vet een bakblik of een mooie tulband in met boter of gebruik een bak spray

Klop de zachte boter samen met de suiker tot een gladde massa

Voeg dan 1 voor 1 de eieren toe en klop het ei er steeds door voordat je het volgende ei toe voegt

Mix als laatste de kerst cake mix toe samen met de citroenrasp en mix tot een glad beslag

Giet het beslag in het bakblik of nog beter gebruik een mooie tulband vorm en zet in het midden van de oven op een rooster

Bak de cake in ongeveer 1 uur gaar

Controleer of de cake gaar is door er met een saté prikker in te prikken, komt deze er droog uit dan is de cake gaar, anders de baktijd steeds met 5 minuten verlengen tot de cake gaar is

Stort de gare cake op een taartrooster en laat verder afkoelen.

Je maakt je tulband helemaal af met poedersuiker of met een lekkere laag fondant of witte chocolade.

Succes met bakken

PS: Is het niet gelukt, dan kun je altijd in onze winkel een heerlijke tulband komen kopen. 😊