

INGREDIËNTEN

Voor 12 plakken
250 gr bloem
250 ml melk
100 gr honing
1 zakje bakpoeder (16 gr)
mespunt zout
1 perzik (ongeveer 140 gr)
1 eetlepel koekkruiden
1 theelepel gemberpoeder
mespunt kruidnagel

ONTBIJTCAKE MET PERZIK

Bevat per plak: Kcal: 115 | Eiwit: 3,1 gr | Koolhydraten: 24,0 gr | Vet: 0,6 gr | Vezels: 1 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 160 graden.
• Neem twee grote kommen. Meng in de ene kom bloem, bakpoeder, zout, koekkruiden, gemberpoeder en kruidnagel door elkaar.
• Doe in de andere kom de melk en honing en roer dit door tot een gladde massa.
• Doe nu de droge ingrediënten bij de natte ingrediënten (niet andersom) en meng het met een garde tot een mooi glad beslag.
• Haal het velletje van de perzik en snij 'm in kleine blokjes. Roer de blokjes voorzichtig door het beslag.
• Vet een cakevorm in met olie of boter en doe er voor de zekerheid nog een stuk bakpapier in.
• Doe het beslag in de cakevorm. Zorg ervoor dat het goed verdeeld is. Eventueel kun je een paar keer met het blik op het aanrecht 'tikken'.
• Bak de cake in 55 tot 60 minuten gaar.
• Haal de cake na het bakken direct uit het blik en verwijder het bakpapier. Laat de cake afkoelen op een (taart)rooster zodat de warmte ook aan de onderkant weg kan.