

NOTENCAKE



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 30 min - **Materiaal :** cakevorm

Ingrediënten : 6 personen

- 150 g gepelde walnoten - 100 g zachte boter - 1 el rum - 1 zakje bakpoeder - 120 g kristalsuiker - 40 g bloem - 3 eieren - 1 mespuntje zout

1. Verwarm de oven voor op 170 °C. Snijd de boter in kleine stukjes.
2. Hak de walnoten 30 seconden in de grote kom met het metalen mes. Voeg de suiker, de bloem, de eieren, het zout, de rum en de boter toe. Mix 2 minuten.
3. Voeg terwijl de machine draait via de invoerbuis het bakpoeder toe. Schakel de machine nog 10 seconde in.
4. Vet een cakevorm met boter in en verdeel het beslag over de vorm.
5. Bak de cake in ca. 30 minuten gaar. Als een satéprikker er droog uitkomt is de cake gaar.
6. Laat de cake in de oven afkoelen met de ovendeur op een kier.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■

