

Ingrediënten:

- 4 eieren
- 250 gram fijne suiker
- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanille suiker
- 200 ml melk
- 200 ml zonnebloemolie (mag ook roomboter) olie mengt beter en je krijgt geen klonten
- snufje kaneelpoeder
- Diverse smaken:
 - aardbei
 - banaan
 - vanille
 - rum
 - * bovenstaande smaken verkrijgbaar bij de Toko
- Evt. kleurstoffen zijn verkrijgbaar bij de Toko
- Roomboter
- Bakblik (verschillende vormen)
- Sate-prikker
- Bakpapier (uitleg)
- Mixer & oven

Bereidingswijze:

Leg de eieren +/- 10 min. In een schaal met warmwater (kraanwater). Zet de mixer klaar, voeg de suiker/ vanille suiker en mix dit heel luchtig.

Voeg daarna op laagstand de smaakstof toe, daarna de melk en daarna rustig de olie.

Reden zachter qua smaak en luchtiger.

Voeg de gezeefde bloem met bakpoeder beetje bij beetje toe op een lage stand.

Splits het beslag in eventueel meerdere schaaltes en voeg de kleurstof/poeder (cacao) toe.

Met een sauslepel om & om het beslag in bakblik doen totdat alle beslag op is.

NB: Begin in het midden van de bakblik want het loopt vanzelf uit biv 4 scheppen vanillesmaak vervolgens neem je een andere kleur bijv. blauw 2 scheppen en dit doe je ook in het midden van de vanillesmaak en dan wweer vanillesmaak en dan weer een andrre kleur bijv. rood. Herhaal bovenstaande totdat beslag op is.

Als je hiermee klaar bent, ga met een saté-prikker een bloemmotief maken. Ga vanuit het midden naar buiten. Hiervan maak je 5 strepen. **Let op dat je niet met je prikker over de bodem gaat !!!!**

Daarna ga je tussen de gemaakte strepen ook weer stepen trekken van buiten naar binnen.

Ook hier geldt dat je niet met je prikker over de bodem gaat!!!!

NB: Zorg dat de hete lucht/magnetron oven voorverwarmd wordt op 180° C en daarna 53/55 min. op 180° C bakken. Bij eenb gewone oven is dit 200° - 220° C.

Check wel tussendoor en tegen het einde met de saté-prikker !!!!

In het eerste half uur ovendeur niet openen.

Veel succes

