

Recept: Klassieke Vier Vierdencake



Een klassieke vier vierdencake is een boterige, zachte cake met een fijne kruim gemaakt met vier eenvoudige ingrediënten in gelijke hoeveelheden. Deze cake werd oorspronkelijk gemaakt met precies één pond van elk hoofdingrediënt (boter, suiker, eieren en bloem), waardoor het een van de eenvoudigste cakerecepten is. Perfect bij de koffie of als tussendoortje!



Aantal personen:

8 personen



Tijd:

75 minuten



Moeilijkheidsgraad

Gemakkelijk

Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Eieren	4	op kamertemperatuur
<input type="checkbox"/> Suiker	250 g	
<input type="checkbox"/> Boter	250 g	zacht op kamertemperatuur
<input type="checkbox"/> Bloem	250 g	gezeef
<input type="checkbox"/> Zout	1 snuifje	
<input type="checkbox"/> Vanillesuiker	1 zakje of 10 g	

Bereidingswijze

Vorbereiding

- Verwarm de oven voor op 175°C.
- Beboter een rechthoekige cakevorm van 25 x 10 x 7 cm.
- Bekleed met bakpapier
- Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Boter-suikermengsel

- Doe de boter en de suiker + vanillesuiker + zout in een kom
- Klop tot een luchtig, lichtgeel geheel. Dit duurt ongeveer 5 minuten.
- Het mengsel moet duidelijk lichter van kleur worden en volume krijgen.

Eieren toevoegen

- Voeg 1 ei toe en klop tot het ei volledig is opgenomen
- Voeg dan pas het volgende ei toe. Doe dit tot je eieren op zijn.

Bloem en kruiden

- Zeef de bloem boven het mengsel voor een gladde textuur.
- Spatel de bloem voorzichtig onder het mengsel - niet te veel roeren!

Bakken

- Stort het cakedeeg in de ingeboterde en bebloemde cakevorm.
- Zet de cake in de voorverwarmde oven op 175°C.
- Bak ongeveer 60-75 minuten. Prik na een uurtje met een satéstok in het midden van de cake - als deze er schoon uitkomt, is de cake klaar.
- Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm voordat je hem uit de vorm haalt.

- Voor appelcake voeg je kleine stukjes of schijfjes appel toe en eventueel een snuifje kaneel