



# ***Korenmolen “De Oude Molen”***



## ***Oude Molense Cake***

*Benodigdheden:*

- Zakje Oude Molens cakemix.*
- 200 gram boter.*
- 3 eieren.*
- 50 ml melk*

*Gebruik alleen ingrediënten die op kamertemperatuur zijn.*

*Bereidingswijze:*

*Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.*

*Roer met een mixer één voor één de eieren door de boter tot een egale massa. Voeg het cakemeel en de melk in gedeelte toe en mix het beslag glad en blijf nog vijf minuten mixen.*

*Vul een ingevette cakevorm met het mengsel en plaats deze in de voorverwarmde oven, direct op het rooster, iets onder het midden van de oven.*

*Bak de cake in de voorverwarmde oven van 180 °C in 60-70 minuten gaar en goudbruin.*

*Controleer dit om na 60 minuten een sate prikker in de cake te steken, komt deze er droog uit is de cake gaar anders nog een paar minuten extra en weer controleren.*

*Laat de cake ongeveer 5 minuten in het blik buiten de oven afkoelen alvorens de vorm te verwijderen.*