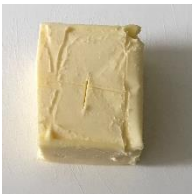


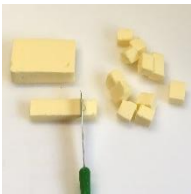
# Cake

## Wat heb je nodig

150 gram zelfrijzend bakmeel  
150 gram boter  
150 gram kristalsuiker  
3 eieren  
1 theelepel citroenrasp  
boter om in te vetten



Haal de boter 2 uur van tevoren uit de koelkast.  
Laat de boter op kamertemperatuur zacht worden.  
Vet een cakevorm in.



Zet de oven op 160 graden.  
Breek 3 eieren in 3 kopjes.  
Snijd de boter in stukjes.



Doe de suiker en de boter in een beslagkom.  
Klop het met de mixer tot een romig mengsel.  
Dit duurt ongeveer 10 minuten.



Giet er een ei bij en klop het goed door.  
Het volgende ei mag erbij als het goed gemengd is.  
Als alle eieren gemengd zijn, de citroenrasp erbij doen.  
Klop het er nog even door.



Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de beslagkom.  
Schep het zelfrijzend bakmeel er voorzichtig door.  
Niet roeren.



Doe het beslag in de cakevorm en strijk de bovenkant glad.  
Zet het bakblik in de oven en bak de cake 60 minuten.  
Laat de cake 10 minuten afkoelen voordat je hem uit de bakvorm haalt.  
Laat de cake verder afkoelen op een rooster.