

Christmascake

Wat heb je nodig

100 gram rozijnen	250 gram boter (zacht)
100 gram krenten	300 gram bruine basterdsuiker
25 gram sukade	5 eieren
25 gram oranje snippers	125 gram bloem
200 ml rum	125 gram zelfrijzend bakmeel
1 eetlepel paneermeel	35 gram koekkruiden
Boter om in te vetten	1 snufje zout



Deze cake 2 weken van tevoren bakken en in een goed afgesloten trommel bewaren.



2 dagen van tevoren:

Was de rozijnen en de krenten en laat ze uitlekken.

Hak de sukade wat fijner.

Snijd de oranjesnippers in kleine stukjes.



Doe de rozijnen en de krenten in een schaal.

Doe de sukade en de oranjesnippers erbij.

Giet de rum er overheen.

Dek de schaal af en laat het 2 dagen staan.



Zet de oven op 150 graden en vet een vierkante bakvorm in.

Strooi het paneermeel in de bakvorm, verdeeld over de bodem.

Breek de eieren in 5 kopjes.

Zeef de basterdsuiker boven een schaal.



Doe de boter in een beslagkom.

Roer de boter romig met de mixer.

Doe de gezeefde basterdsuiker erbij.

Mix dit goed door elkaar.



Doe er 1 ei bij en klop het er doorheen.

Als het ei er doorgeklopt is, het volgende ei er doorkloppen.

Ga door tot alle eieren er doorgeklopt zijn.



Hang een zeef boven de beslagkom en doe de bloem erin.

Doe het zelfrijzend bakmeel, de koekkruiden en het zout erbij.

Roer dit met een lepel door de zeef.

Meng alles goed door elkaar tot een glad beslag.



Doe het geweekte rozijnenmengsel bij het beslag.

Roer alles goed door elkaar en schep het in de bakvorm.

Zet de bakvorm in de oven en bak de cake in 2 uur gaar.

Laat de cake op een taartrooster afkoelen.