Jamcakejes

Wat heb je nodig

125 gram zelfrijzend bakmeel
75 gram boter
75 gram suiker
2 eieren
1 theelepel vanille essence
6 theelepels jam (naar keuze)
boter om in te vetten

Muffinvorm 2 x 6 of 1 x 12 (of 12 cakevormpjes)

Vet de muffinvormen in met boter.
Zet de oven op 180 graden.
Doe de boter en de suiker in een pan.

Zet de pan op de kookplaat, op de laagste stand.
Laat al roerende de boter smelten.
Blijf roeren tot alle suiker is opgelost.
Zet de kookplaat uit en laat een beetje afkoelen.

Breek de eieren in een kopje.
Doe de eieren in een beslagkom.
Doe de vanille-essence erbij.
Klop het met de mixer schuimig

Zet een zeef op een beslagkom.
Doe het bakmeel in de zeef en roer het er door.
Maak een kuiltje in het midden.
Giet het eimengsel in het kuiltje.

Giet het botermengsel er ook bij.
Roer alles met een houten lepel, door elkaar.
Blijf roeren tot je een glad beslag hebt.
Niet kloppen.

Schep in ieder vormpje 1 theelepel beslag.
Schep daarop een ½ theelepel jam.

Schep 1 theelepel beslag over de jam.
Zet de bakvormen op het rooster van de oven.
Zet het rooster met de bakvorm in de oven
Bak de cakejes 15 minuten en laat ze afkoelen op een taartrooster.