



Kollenbergerspeltcake

Werkwijze:

- Weeg alle grondstoffen nauwkeurig af.
- Breng alle grondstoffen op een gelijke temperatuur (ca. 25° C).
- Meng boter, suiker, zout en de citroenrasp.
- Laat het mengsel 5 minuten draaien in de tweede versnelling.
- Voeg 3/4 deel van het ei in stappen toe aan het mengsel.
- Voeg 1/5 deel van de Cakemix toe aan het mengsel.
- Voeg het restant van het ei toe.
- Laat nogmaals 5 minuten draaien in de tweede versnelling.
- Meng de cakemix en de Hazelnootcreme rustig door het beslag.
- Giet het beslag in de gewenste vorm. Gebruik ca. 400 gram per cakeblik of 500 gram in een tulbandvorm.
- Variatietip: leg fruit, bijvoorbeeld appels of kersen, op het beslag.
- Afbakken op 160° C ca 45 minuten.
- Eet smakelijk!

Voor meer recepten: www.bisschopsmolen.nl

Ingrediënten

Recept:

300 gr.	Kollenberger Spelt Cakemix
300 gr.	Boter
300 gr.	Suiker
300 gr.	Ei
10 gr.	Citroenrasp

Eventueel:

5 gr.	Zout
50 gr.	Hazelnootcreme

gr. = gram