

Notencake

Ingrediënten

- 4 eieren
- 250 gram zachte boter
- 250 gram meel
- 250 gram amandelpoeder
- 200 gram bruine basterdsuiker
- 3 theelepels bakpoeder
- 3 theelepels koekkruiden

Werkwijze

1. Verwarm de oven voor op stand 6.
2. Vet een cakevorm in en bestuif deze licht met meel.
3. Meng de boter met de mixer goed met de suiker.
4. Voeg de eieren een voor een toe, daarna de koekkruiden en de amandelpoeder. Zeef de meel en de bakpoeder en voeg dit toe aan het deeg.
5. Giet het deeg in de vorm. Zet 70 minuten laag in de oven.
6. Stort de cake op een rooster en laat goed afkoelen.