

# Fruit/pudding cake bakken

## Wat heb je nodig?

2 beslagkommen  
thee glas  
garde  
bakblik of cupcake vormpjes  
lepels  
kommetje die in de magnetron kan  
keukenweegschaal  
kom of schaal  
maatbeker  
hele fijne rasp  
zeef

1 zakje dr oetker banketbakkersroom  
1 zakje vanille suiker  
150 gr suiker  
Mespuntje zout  
5 eieren  
300 gr zelfrijzend bakmeel  
1 kleine citroen  
200 gr boter  
350 ml water  
200 gr fruit naar wens met een klein beetje bloem of bakmeel



## Wat moet je doen?

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Pak 1 beslagkom, doe daar het water in samen met het zout. Breek een ei open in een theeglas, controleer of er geen schil in zit en doe die bij in het water. Mix dit er de garde in de beslagkom door elkaar en doe daar al mixend het zakje banketbakkersroom erdoor. Is de mix goed door elkaar gemengd totdat er geen klonten meer in zitten mag je die in de koelkast weg zetten.

Pak dan de andere beslagkom. Weeg de suiker in een kom af en doe die in de beslagkom. Doe daar het zakje vanille suiker bij. Breek één voor één een ei open in een theeglas, controleer of er geen schil in zit en doe ze bij de suiker. Weeg in een bakje de boter af en verwarm die even in de magnetron zodat die tegen smelten aan zit. Doe die hele zachte (bijna gesmolten boter) bij de suiker en eieren en mix dit met de garde goed door. Weeg de bakmeel af in een kom en zeef die boven je mix er in 1x door en mix die heel goed met de garde tot een luchtig beslag.

Doe het fruit in een kom met een klein beetje bloem of bakmeel en roer dat door zodat er een dun laagje bloem om het fruit heen komt.

Was de kleine citroen goed af en rasp er het schil van in de meest fijne manier. Alleen het hele van de schil en niet het witte totdat je ongeveer een eetlepel vol hebt. Roer de rasp door het beslag heen. En daarna voorzichtig ook het fruit erdoor.

Vet de bakblik goed in en bestrooi het met een dun laagje bloem of bakmeel, klop het overtollige meel eruit.

Doe je beslag er voor de helft in en maak met de bolle kant van je lepel een geul waar je pudding in kan. Vervolgens doe je daar je banketbakkersroom of wel pudding in en bedek je dat met de rest van het beslag. Dan mag de cake in de oven voor een uur en een kwartier. Maar bij met een uur controleer je of je cake niet al gaar is. Iedere oven is anders en je wilt niet dat je droge cake krijgt.

Prik een sateprikker in je cake en blijft er niks aan je prikker hangen bij het eruit halen is hij gaar en mag de cake eruit. Zit er wel wat aan, controleer dan over 5 min weer tot dat het stokje schoon blijft.

Dan mag het eruit en moet hij helemaal afkoelen. Snijd je de cake eerder aan dan is de pudding nog niet volledig stevig en loopt het er iets uit, dus pas daar mee op het is heet. Maar wel lekker, wij konden ook niet wachten 😊

Eet smakelijk!