

# Vanillecake

12 stukken



eenvoudig

tot 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de cake:

- 1 ml Dr. Oetker Bakspray
- 100 ml melk
- 1 Dr. Oetker Vanillestokje
- 150 g suiker
- 1 zakje Dr. Oetker Bourbon Vanille Suiker
- 150 g zachte boter
- 3 eieren
- 220 g bloem
- 1 zakje Dr. Oetker Backin Bakpoeder

- 1 Verwarm de oven voor op 210°C.
- 2 Neem de cakevorm en vet in met de Bakspray.
- 3 Verwarm de melk en meng de zaadjes van het vanillestokje erin. Laat 15 minuten intrekken.
- 4 Klop de suiker en de boter op. Voeg de eieren en de melk met vanille toe. Meng de gezeefde bloem en Backin door het beslag.

Giet het beslag in de cakevorm en plaats in de oven.

- 5 Maak na ca. 15 min. bakken met een mes een snede van ca. 1 cm over de hele lengte in het midden van de cake.
- 6 Verlaag de oventemperatuur tot 160°C. Bak de cake ca. 25 min. verder.
- 7 Laat de cake 10 min. rusten, haal hem uit de vorm en laat hem afkoelen op een rooster.