

Ingrediënten

Cakevorm bakpapier 100 gr
rozijnen 1 appel 200 gr banaan
(schil niet meewegen) 3 eieren
200 gr cakemeel (of 100 gr
volkorenmeel, 100 gr bloem en 2
theel bakpoeder) .

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Belgisch

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

feestcake

Vorbereiding

Wel de rozijnen 15 minuten. Laat ze uitlekken in een vergiet. Schil de appel en snijd deze in stukjes.

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160 graden. Bekleed een cakevorm met bakpapier. Prak de banaan in een kom. Mix 1 voor 1 de eieren door de banaan. Voeg cakemeel, rozijnen en appelstukjes toe en schep alles voorzichtig om (voorzichtig, anders maak je de lucht kapot die je er net ingemixt hebt.). Is het deeg wat te dik, voeg dan ook wat melk toe. Giet het deeg in het bakblik en bak de cake in ca. 75 min. goudbruin. De feestkeek is gaar als je er een lang satestokje inprikt (tot op de bodem) en deze komt er schoon uit. Is dit niet het geval, dan laat je de cake nog ca.10 minuten in de oven staan. Controleer weer met het satestokje.

Serveertips

Cake zonder toevoeging van gewone suiker (wel bijv. vruchtensuikers) en boter. Leuk en makkelijk voor kinderen om zelf te doen. Snijd de afgekoelde feestkeek in dikke plakken (ca. 2 ? cm) en snijd de plak in 4 stukken. Steek in elk stuk een prikkertje (met of zonder vlag) en je hebt een mooie traktatie op school. Of maak er kleine keekjes van in papieren cakevormpjes.