

Ingrediënten voor 10 personen

100 gram rozijnen 175 gram
suiker 100 gram geraspte kokos
200 gram zelfrijzend bakmeel
200 gram boter 2 ruime eetlepels
Maestrichter Fruitstroop 2 eieren

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Australische Cake met Maestrichter stroop en kokos

Een door een consument ingezonden recept wat uitblinkt door eenvoud en een geweldige combinatie van smaken.

Bereidingswijze

AUSTRALISCHE CAKE MET MAESTRICHTER STROOP Wereldse combi met kokos Wel de rozijnen even in heet water. Meng de suiker, kokos en het zelfrijzend bakmeel. Roer de stroop los en meng deze met de eieren door het droge mengsel. Smelt de boter en voeg deze toe. Voeg als laatste de rozijnen toe. Giet het mengsel in een springvorm (24 cm) en bak ongeveer 30-35 minuten op 180 graden. Controleer eventueel met een houten satéprikker of de cake gaar is. Na afkoelen bestrooien met poedersuiker.

