

Ingrediënten

150 gr boter, 150 gr suiker, 200 gr zelfrijzend bakmeel, 100 gr rozijnen, 75 gr krenten, 60 gr gehakte walnoten, 1 ei, 6 eetlepels melk, suiker om te bestrooien.

Tijd: > 1 uur
Keuken: Engels
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

mum's own.

Engelse cake. Zelfs als je niet kan bakken roept men na het nuttigen „Mien bakgraag, „Is mij vertelt door een engelse.

Vorbereiding

Oven voorverwarmen tot 175oC.

Bereidingswijze

ALLE ingredienten(ja alle)in een kom doen en met een vork echt wat men noemt prakken.Dit even volhouden tot het geheel er toch nog aardig uitziet.Een bakblik invetten en het deeg erin doen,bovenop wat suiker strooien.In het midden van de oven 5 kwartier bakkenIn het midden van de cake met een breinaald prikken.Komt de naald er schoon uit dan is de cake gaar. DE CAKE IN DE OVEN MET DE DEUR OPEN LATEN AFKOELEN!!!!

Serveertips

Bij de koffie of de thee.