

INGREDIËNTEN

Voor één cake / 14 plakken

2 eieren
150 gr zonnebloemolie
210 gr bloem
100 gr honing
10 gr bakpoeder
1 vanillestokje
200 gr kersen

KERSENCAKE

Bevat per plak: Kcal: 181 | Eiwit: 2,5 gr | Koolhydraten: 18,1 gr | Vet: 10,7 gr | Vezels: 0,8 gr

ZO MAAK JE HET

• Verwarm de oven voor op 160 graden.
• Haal de steeltjes uit de kersen, was ze, snij ze doormidden en haal de pit eruit.
• Neem een grote beslagkom en klop de eieren, honing en zonnebloemolie los.
• Voeg vervolgens de bloem en bakpoeder toe.
• Snij de vanillepeul doormidden, schraap het merg eruit en voeg dit ook toe aan het beslag.
• Roer het beslag goed los en spatel vervolgens de kersen erdoor.
• Vet een cakevorm in, doe er eventueel nog een stuk bakpapier in, schenk het beslag erin en verdeel het.
• Bak de cake in ongeveer 45 minuten gaar. Prik er even in met een satéprikker. Als de prikker er droog uit komt kan de cake uit de oven.
• Haal de cake uit de bakvorm en laat hem goed afkoelen op een (taart)rooster.

TIPS EN TRICKS

• In plaats van een vanillepeul kun je ook een theelepel vanille-extract gebruiken. Of je vervangt een deel van de honing door een zakje vanillesuiker.
• Gebruik je wel een verse vanillepeul? Gooi deze dan niet weg nadat je hem hebt uitgeschraapt. Doe hem in een afgesloten pot met suiker en maak op die manier je eigen vanillesuiker. Ik heb dit zelf al een paar keer gedaan en het werkt echt prima. Vooral als je op een gegeven moment wat meer vanillepeulen hebt verzameld in je suikerpot.
• Je kunt deze cake ook prima (per plak) invriezen.