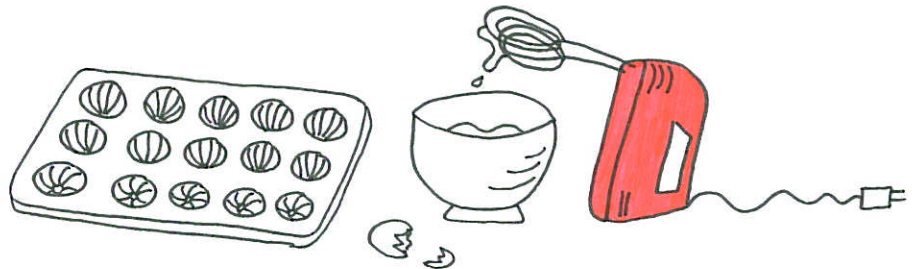


Tienminuten cakejes (12 stuks)

Bereiden: 10 minuten
In de oven: 10 - 15 minuten

Nodig:

- 100 g boter
- 100 g suiker
- 100 g cakemeel, gezeefd
- 2 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 citroen (alleen rasp)
- snuffje zout



Doen:

Oven voorverwarmen op 200°C.

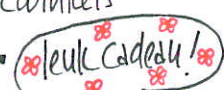
Smelt de boter (in de magnetron of even in een pannetje op het gas – niet bruin laten worden!). Doe de boter, suiker en vanillesuiker samen in een kom en klop ze met de mixer. Rasp de citroenschil erboven fijn. Voeg de eieren toe en klop tot het één geheel is. Voeg dan door een zeef de bloem & zout toe. Niet meer mixen maar met een grote lepel omscheppen.



Tip!



Je kunt kleine papieren vormpjes gebruiken (te koop bij o.a. Blokker) die je goed los van elkaar op de bakplaat zet. Bij kookwinkels hebben ze ook speciale bakplaten met uitsparingen erin voor cakejes. Die moet je wel even goed inkwasten met boter & bestrooien met wat bloem (dan komen ze makkelijk uit de vorm)



Schep het deeg met behulp van 2 eetlepels in de vormpjes. Schuif de bakplaat in de oven tot de cakejes mooi gerezen & goudgeel zijn (± 10-15 min.) zet een kookwekker om ze niet te vergeten!

Serveren:

De papieren cakejes kun je natuurlijk zo serveren, de andere laat je even afkoelen in de vorm en wip je er uit met de punt van een mes.

Variant:

Neem eens geraspte sinaasappel schil i.p.v. citroen. Heel subtiel! Helemaal met een scheutje sinaasappel bloesemwater door je deeg (vraag ernaar in Turkse/Marokkaanse winkel)

