

Speculaascake

Ingrediënten

- 200 gram boter op kamertemperatuur
- 200 gram bruine basterdsuiker
- 4 eieren
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 4 theelepels koekkruiden

Werkwijze

1. Vet een cakevorm in. verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.
2. Klop de boter met de suiker en een mespuntje zout tot een luchtige massa. Klop de eieren er een voor een doorheen.
3. Zeef het meel met de kruiden boven het mengsel en roer voorzichtig alles door elkaar.
4. Giet het beslag in de cakevorm. Zet 50 minuten in de oven. Laat afkoelen op een rooster en snijd de cake in plakken.
5. Ook lekker in verrines.