

Ingrediënten

- 150 gram margarine, op kamertemperatuur
- 150 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram suiker
- 3 eieren
- 1 zakje vanillesuiker of 1 eetlepel vanillearoma
- 100 gram witte amandelen, in grove stukken gehakt
- 75 gram grote blauwe rozijnen
- 75 gram grote witte rozijnen
- 100 gram gedroogde cranberry's
- 100 gram gekonfijte sinaasappelschilletjes
- poedersuiker

Vorbereidingstijd

20 minuten

Oventijd

60-75 minuten

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 160 °C.
2. Klop de boter samen met de suiker en vanillesuiker of -aroma tot een mooie luchtige crème. Klop dan één voor één de eieren erdoor. Voeg pas een nieuw ei toe als het vorige helemaal is opgenomen. Zeef het bakmeel boven het botermengsel en meng voorzichtig door elkaar.
3. Voeg de rozijnen, amandelen, cranberry's en sinaasappelschilletjes toe en meng het opnieuw voorzichtig.
4. Giet het beslag in de ingevette vorm(en) en bak de cake in 60-75 minuten gaar. Indien u het beslag in twee langwerpige cakevormen giet, houd dan een baktijd van ca. 45 min aan en controleer met een satéprikker op gaarheid.
5. Laat de cake afkoelen op een rooster. Bestrooi de cake met poedersuiker.

Voedingsstoffen per plakje

175 kcal, 3 gram eiwit, 100 mg natrium, 140 mg kalium, 50 mg fosfaat.