



## Classic Cake

Met FunCakes Mix voor Classic Cake bak je in een handomdraai een heerlijke, verse cake. De mix is ideaal voor elke gelegenheid: van een klassieke cake tot cupcakes. Voeg simpelweg eieren, boter en water toe, bak goudbruin en geniet van een zachte, smaakvolle cake die altijd lukt.

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Classic Cake 400g

F10230  
4,59 €



FunCakes Spray de Graissage-  
Démoulage 200 mL

F54100  
4,99 €



Patisse Adjustable Loaf Pan Profi  
20-35cm

P02938  
10,39 €



## Ingrediënten

- 400 g FunCakes Mix voor Classic Cake
- 240 g ongezouten roomboter
- 4 eieren (ca. 200 g)

## Benodigdheden

- FunCakes Bake Release Spray
- Patisse Verstelbare Cakevorm Profi 20-35cm

## Stap 1: Voorbereidingen

Verstel de cakevorm op 24 cm en vet hem in met de FunCakes Bake Release Spray. Verwarm de oven voor op 150°C (heteluchtoven 140°C).

## Stap 2: Maak het beslag

Bereid 400 g FunCakes Mix voor Classic Cake zoals is aangegeven op de verpakking. Doe de boter in de mengkom en mix dit 3 minuten op lage snelheid tot het mooi glad is. Voeg de eieren en de mix toe en meng dit geheel 5 minuten op middel snelheid.

## Stap 3: Bak de cake

Spatel het beslag in de bakvorm en bak de cake in ongeveer 55-60 lichtbruin en gaar. Laat bijna helemaal afkoelen en stort hem daarna op een taartrooster om verder af te laten koelen.

## Stap 4: Decoreren (optioneel)

Versier de cake eventueel met Enchanted Cream®, Sprinkles of chocolade!

### Tip:

Je kan ook cupcakes van de mix maken. Vul de baking cups tot 2/3 met beslag en bak de cakejes in ongeveer 21-23 minuten lichtbruin en gaar.

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes.