

# MARMELADE CAKE

Met chocolade kroontje



## Ingrediënten

- 140 g plantaardige olie (of 140 g margarine)
- 200 g suiker
- 150 g melk
- 4 eieren
- 300 g bloem
- 12 g bakpoeder
- 50 g marmelade
- 1 snuifje zout

## Werkwijze

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Vet de bakvorm in en bebloem een beetje. Doe de olie/margarine, de suiker, de melk en de eieren in de mengbeker en meng. Zet het maatdopje op de beker.  
**10 sec / snelheid 6**
3. Voeg de bloem, het bakpoeder, marmelade en het snuifje zout toe en meng. Zet het maatdopje op de beker.  
**30 sec / snelheid 5**
4. Giet het deeg in een bakvorm of cupcakevorm. Afbakken op 180°C, ongeveer 30 min voor de bakvorm, 20 min voor cupcake. Prik in de cake met een stokje. Kleeft er niets meer aan dan is je cake klaar. Laat 10 min afkoelen in de bakvorm en ontvorm en laat verder afkoelen op een rooster.

**TIP:** Overgiet de cake met een suikerglazuur of met ganache. Hoe je de chocolade kroontjes maakt vind je op mijn website [www.bakkenmetmarian.be](http://www.bakkenmetmarian.be). In bijlage krijg je alvast mijn sjabloon.



