



FRESH!
VERSMARKT LEIDENHAGE



Ingrediënten

300 gr (diepvries) frambozen
225 gr boter,
op kamertemperatuur
125 gr lichte basterdsuiker
3 eieren
2 tl vanille extract
250 gr zelfrijzend bakmeel
100 gr magere yoghurt
1 tl anijszaad
Snufje gemalen zeezout

FRAMBOZENCAKE



Nagerecht of bij de koffie



8-10 personen (afhankelijk van de dikte van de plakken)



65 minuten

1. Verwarm de oven voor op 175 °C.
2. Vet een bakblik van ongeveer 20 bij 30 in en bekleed met bakpapier, vet die ook licht in.
3. Klop de boter luchtig met de suiker, tot het helemaal wit is. Klop dan een voor een de eieren en het vanille extract erdoor.
4. Spatel zelfrijzend bakmeel, anijszaad, yoghurt en een snufje zeezout erdoor.
5. Spatel als laatste voorzichtig de frambozen door het beslag.
6. Giet het beslag in de cakevorm.
7. Bak ongeveer 50-55 minuten tot de cake goudbruin en gaar is.