



PERENCAKE

INGREDIËNTEN

- 4 Fairebel peren
- 150 gr smeuïge Fairebel boter
- 230 gr bloem
- 3 TL bakpoeder
- 150 gr suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 1 snuifje zout
- 3 eieren

Verwarm de oven voor op 180°C en bekleed een springvorm met bakpapier.

Was, schil en snijd alle Fairebel peren in kwartjes. Verwijder de klokhuizen.

Klop vervolgens de boter met de suiker, de vanillesuiker en het zout tot een luchtig mengsel. Meng vervolgens de bloem met het bakpoeder en roer dit door het beslag.

Giet het beslag in de bakvorm en leg de stukjes peer met de welving naar boven op de cake. Bak de cake ongeveer 30 minuten.

