

# Makkelijke perencake



**Categorie:** Banket **Moeilijkheid:** Makkelijk **Baktijd:** 1:45:00

Ingrediënten	Bereidingswijze
<ul style="list-style-type: none"><li>• 200 gr ongezouten roomboter</li><li>• 250 gr bloem</li><li>• 350 gr peer</li><li>• zout</li><li>• 2 tl bakpoeder</li><li>• 1 tl zout</li><li>• 2 tl bakpoeder</li><li>• 1 zout</li><li>• 2 tl bakpoeder</li><li>• 180 gr witte basterdsuiker</li><li>• 80 gr griekse yoghurt</li><li>• 4 eieren</li><li>• 1 tl kaneel</li></ul>	<p data-bbox="592 965 847 1003"><b>Deeg bereiden</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="560 1048 1347 1081">1. Vet je <a href="#">cakevorm</a> in en bekleed met bakpapier.</li><li data-bbox="560 1104 1382 1305">2. Neem een beslagkom en klop hierin de boter en de suiker romig. Voeg hierna de Griekse yoghurt toe. Als je beslag schift, dan was je yoghurt nog (te) koud. Je kunt alvast 1 el bloem toevoegen om de schift er weer uit te krijgen.</li><li data-bbox="560 1328 1337 1529">3. Mix één voor één de eieren door het beslag. Als de eieren zijn opgenomen kun je ook kardemom, bakpoeder, zout en 250 gram bloem in één keer toevoegen. Mix tot alle droge ingrediënten zijn opgenomen en je een glad beslag hebt.</li><li data-bbox="560 1552 1378 1753">4. Schil de peren, verwijder het klokhuis en snijd in blokjes. Meng de bloem met de kaneel en hussel de blokjes gesneden peer hier doorheen. Door de stukjes van een klein laagje bloem te voorzien, zakken ze tijdens het bakken niet naar de bodem van de cake.</li><li data-bbox="560 1776 1353 1888">5. Spatel de stukjes peer voorzichtig door het cakebeslag. Stort het perencakebeslag daarna in de cakevorm en verdeel gelijkmatig.</li></ol> <p data-bbox="592 1933 820 1971"><b>Cake bakken</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="560 2011 1382 2089">1. Bak de perencake in 70-75 minuten op 175 °C (boven- en onderwarmte) gaar. Dek de bovenkant van de</li></ol>

bakvorm halverwege af met aluminiumfolie, anders wordt de cake te donker aan de bovenkant. Test met een caketester na de baktijd of je cake gaar is, bak anders nog 5 minuten langer tot de caketester er schoon uitkomt.

2. Laat de perencake 15 minuten afkoelen in de cakevorm. Laat hierna verder afkoelen op een rooster of neem een warm plakje cake, yum.