

Biercake

225gr. boter of margarine
225gr. bruine- of basterdsuiker
2 eieren
100gr. krenten
100gr. sultana's
100gr rozijnen
350gr. bloem
3 theel. bakpoeder
1 theel. koekkruiden
½ flesje (van33cl) Guinness-bier.

1. oven voorverwarmen op 150°C.
2. vet een hoog, rond cakeblik van 20cm met boter in en bekleed dit met bakpapier
3. doe boter of margarine en suiker in een beslagkom en klop met een houten lepel of meng met een mixer totdat een lichte, luchtige crème ontstaat.
4. klop de eieren er geleidelijk door.
5. roer er de krenten, sultana's en de rozijnen door
6. zeef de bloem en meng deze samen met de koekkruiden en het bakpoeder door het beslag
7. roer nu het bier door het beslag
8. vul de vorm en strijk de bovenkant glad.
9. bak 2 ¼ uur tot 2 ½ uur op 150°C (tot de cake donkerbruin is en terugveert bij het indrukken).
10. laat in de vorm afkoelen, stort de cake en haal het papier weg. Pak de cake in vetvrij papier met daarover een laag folie en bewaar, hoe spijtig dit ook is, nog twee dagen voordat hij aangesneden wordt.

Smakelijk