

## Paascake / Easter cake



### De boodschappen

- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 200 gram boter (kamertemperatuur)
- 200 gram kristalsuiker
- 3 vrije uitloop eieren (kamertemperatuur)
- zakje vanillesuiker
- snuf zout
- 100 gram witte smeltchocola
- 3 eetlepels slagroom
- gele sprinkeltjes en dragee eitjes

### Shopping list

- 200g self raising flour
- 200g butter (roomtemperature)
- 200g sugar
- 3 free range eggs (roomtemp.)
- sachet vanilla sugar
- dash of salt
- 100g white chocolate melts
- 3 tablespoons double cream
- yellow sprinkles and chocolate eggs

**De kids eten het liefst een simpele vanillecake.** Met pasen maken we hem extra lekker met een dun laagje witte chocola en wat paaseitjes :)

### Zo maak je de paascake

Verwarm de oven voor tot 180°C.

Mix boter, suiker & vanillesuiker romig.

Voeg de eieren er aan toe en mix.

Vouw het zelfrijzend bakmeel snel in de mix.

Vet de bakvorm in, bestrooi hem met bloem en schep het beslag erin.

Bak de cake in 45-50 minuten gaar.

Laat de cake eerst in de vorm afkoelen dan verder op een rek.

Smelt de chocolade, roer de room erdoor bestrijk de cake rondom met chocola.

Strooi er sprinkeltjes over en druk er hier en daar mini paaseitjes in.

**Vrolijk pasen!**

**The kids choice is a simple vanilla cake.** For Easter Sunday we make it extra yummy with a thin layer of white chocolate and a few Easter eggs :)

### How to make an Easter cake

Preheat the oven to 180°C.

Mix butter, sugar and vanilla sugar fluffy.

Add the eggs one-by-one and mix.

Quickly fold in the self-raising flour and stir it into a smooth batter.

Grease the tin, dust with flour and pour in the batter.

Bake the cake for 45-50 minutes.

Let the cake cool in the tin, then on a wire rack.

Melt the chocolate, stir in the cream then spread the chocolate all over the cake.

Scatter on yellow sprinkles and press in some mini-Easter eggs.

**Happy Easter!**