

American Tray bake



De boodschappen voor de cake

- 275 gram meel
- 5 gram kaneel
- 5 gram bakpoeder
- 50 gram amandelen
- 200 gram fijne suiker
- 100 gram gesmolten boter
- 2 vrije uitloop eieren
- 50 gram yoghurt
- 30 ml melk

Voor de vulling en de kruimels

- 500 gram bramen
- 50 gram suiker
- 30 gram maizena
- 150 gram meel
- 90 gram boter
- 40 gram suiker

American Tray bake

Amerikanen houden van een smeùige, goedgevulde tray bake bij de ochtend koffie. Hier is er een die voor je ogen verdwijnt, zo lekker smaakt hij! In deze tray bake gaan bramen maar alle zomerfruit is lekker in dit recept.

We beginnen met het maken van de 'kruimel' toplaag:

Zeef de bloem en voeg de boterblokjes toe.

Wrijf de boter in het meel zodat het kruimels worden.

Voeg de suiker toe en roer het er door tot het volledig opgenomen is.

Zet de deegkruimels opzij tot je ze later nodig hebt.

Dan maken we de fruitvulling:

Breng de bramen in 50 ml water aan de kook en laat het 2-3 minuten zachtjes koken.

Meng de maizena met de suiker in een kom en roer het door het fruit.

Laat het fruit al roerend nog 3 minuten inkoken tot het een dikke gelei is.

Verwarm de oven alvast voor op 180°C want we beginnen nu aan de cake:

Zeef het meel, het bakpoeder en de kaneel in een grote kom en roer het doorelkaar.

Vermaal de amandelen tot poeder in de blender en roer het door de meel/kaneel/bakpoeder-mix.

Roer in een kopje de yoghurt met de melk los.

Klop de suiker, boter, eieren en de yoghurt samen in een kleinere kom zodat het één geheel wordt.

Mix het meel erdoor maar overmix het niet, pas op voor klonten.

Schep 2/3 van het beslag in een vorm bekleedt met bakpapier.

Gebruik een bakvorm van 26x20 cm.

Strijk een gladde laag fruitgelei over het beslag en druk ook gelei in de hoeken.

Verdeel het restant beslag in bergjes over het fruit en dek het geheel af met de kruimels.

Bak de 'tray bake' in 30-40 minuten in het midden van de oven lichtbruin.

Laat de cake 10 minuten afkoelen in de bakvorm en snij hem nog warm in vierkante stukken. Snel koffie zetten en de cake proeven...awesome!

American Tray bake



Shoppinglist for the cake

- 275 grams flour
- 5 grams cinnamon
- 5 grams baking powder
- 50 grams almonds
- 200 grams caster sugar
- 100 grams melted butter
- 2 free range eggs
- 50 grams yoghurt
- 30 ml milk

For the filling

- 500 grams blackberries
- 50 grams caster sugar
- 30 grams cornflour

For the crumbs

- 150 grams plain flour
- 90 grams butter
- 40 grams sugar

American Tray bake

Americans love a generous rich tray bake, especially in the morning with their coffee. Here's one that will disappear before your eyes, so good it tastes! In this recipe we use blackberries but all summer fruits taste great in this recipe.

We start by making the 'crumble' top layer:

Sift the plain flour in a bowl and add the butter cubes.

Rub the butter in the flour until it becomes crumbs.

Add the sugar and stir it in until it's fully integrated.

Put the dough crumbles aside until you need them later on.

Then we make the fruit filling:

Bring the berries to the boil in 50 ml water and let them simmer 2-3 minutes.

Mix the flour and the cornflour in a bowl and stir it into the fruit.

Let the fruit simmer while stirring for another 3 minutes until it's like jelly, let it cool.

Preheat the oven to 180°C because now we start making the cake:

Sift the plain flour for the cake in a big bowl.

Sift the baking powder and the cinnamon and stir them into the flour.

Ground the almonds in the blender until their powder.

Stir the almond powder into the flour/cinnamon/baking powder mixture.

Make sure everything is thoroughly combined together.

Thin the yogurt with the milk in a cup.

In a small bowl beat the melted butter, sugar, eggs and the thinned yogurt.

Mix the ingredients quickly to combine.

Mix in the flour but do not over mix it, be careful to avoid big lumps.

Scoop 2/3 of the batter in to a lined baking tin. Use a baking tray of 26x20 cm.

Spread the fruit in an even layer onto the batter and press jelly in the corners also.

Dot the remaining batter evenly over the fruit and cover it all with the crumbs.

Bake the tray bake for 30-40 minutes in the middle of the oven until light brown.

Let the cake cool in the baking tin for 10 minutes, then slice it in squares while it's still warm. Quickly brew coffee and taste the cake...awesome!