



Gestoomde abrikozencake

INGREDIËNTEN

300 g witte basterdsuiker
2 zakjes vanillesuiker
4 eieren
200 g zelfrijzend bakmeel, gezeefd
Mespuntje zout
1 l azijn
70 g opgevangen
abrikozen sap
1 blik halve abrikozen op
siroop (420 g), uitgelekt
(sap opgevangen)
Poedersuiker

Extra nodig

mixer en vlaai vorm of 4 mini vlaai vormen

BEREIDING

Klop basterdsuiker, vanillesuiker en eieren met de mixer wit en romig.

Voeg meel en zout toe en klop alles goed door elkaar.

Klop als laatste de azijn en het abrikozen sap erdoor.

Doe het beslag over in een ingevette vlaai vorm of mini vlaai vormen en strijk het mooi glad.

Druk halve abrikozen in het beslag en stoom de cake, onafgedekt, zoals hieronder aangegeven.

Schakel na de stoomtijd de grill aan en zet de cake of cakejes 4-5 minuten onder de hete grill om te bruinen. Bestrooi met poedersuiker.

Stomen

96 °C / 40 minuten

Grill groot

4-5 minuten