

# Paascakejes

Op 19 maart is onze oudste zoon jarig, hij wordt dan 6. Natuurlijk moet dat ook op school gevierd worden! Trots als hij op zijn bakkende mama is, vroeg hij mij om iets te bakken voor zijn traktatie, wat ik natuurlijk me alle liefde deed. Omdat Pasen dit jaar zo vroeg valt, kon dat mooi het thema voor zijn traktatie worden. Een aantal jaar geleden heb ik ooit eens 2 silicone bakvormen met elk 6 paaseivormpjes gekocht bij de Albert Heijn. Aan de ene kant een beetje zonde voor die ene keer per jaar dat je ze gebruikt, maar nu was ik toch wel blij dat ik ze nog had liggen. Ik zag overigens in de Allerhande dat ze deze vormpjes ook dit jaar weer te koop hebben. Zoonlief was helemaal blij met zijn mooie cakejes, en blij zijn op je verjaardag, dat hoort er natuurlijk bij! Het recept is goed voor 12 paascakejes en is natuurlijk niet alleen heel erg leuk als traktatie op school, maar ook om met Pasen te presenteren bij de thee!



## **Ingrediënten:**

- 125 gram zachte boter of margarine op kamertemperatuur
- 125 gram suiker
- 4 gram vanillesuiker
- mespuntje zout
- 3 eieren
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- ca. 1-2 eetlepels melk

## **Werkwijze:**

- Verwarm de oven voor op 160 graden.

- Spuit de vormen licht met bakspray in, daardoor blijven de details beter zichtbaar in de cake.
- Mix in een kom de zachte boter met de suiker, vanillesuiker en het zout tot een licht en luchtig mengsel.
- Voeg één voor één de eieren toe, voeg het volgende ei pas toe als het vorige helemaal in de massa is opgenomen.
- Mix in totaal ten minste 10 minuten.
- Roer er voorzichtig de helft van het zelfrijzend bakmeel door.
- Ga hiermee door tot al het meel is opgenomen is en het geheel klontvrij is.
- Voeg de tweede helft van het zelfrijzend bakmeel toe en roer tot er een egale massa ontstaat.
- Voeg wat melk toe tot er een dik-stroperige massa ontstaat.
- Verdeel met een lepel het beslag over de 12 vormpjes tot ze voor maximaal 3/4 gevuld zijn.
- Bak de cakejes in de onderste helft van de oven in ca 30-35 minuten goudbruin en gaar.
- Open de eerste helft van de baktijd de oven niet, de cakejes zullen dan inzakken.
- Om te testen of ze gaar zijn kun je er een satéprikker in steken, als deze er weer schoon uit komt, is de cake goed.
- Laat de cakejes afkoelen op een rooster.
- Versier de cakejes met zelfgemaakt glazuur, met gesmolten chocolade, met strooisels of zoals ik deed met de glazuurstiften van Dr. Oetker.

Tip: snijd aan de onderkant een deel van het cakeje weg (daar waar het cakeje omhoog is gekomen door het rijzen), zo heb je alle cakejes even groot en liggen ze mooi plat.

Het recept komt uit: "Margriet kookboek"