

Marmercake met sinaasappel

Ingrediënten

- 250g boter op kamertemperatuur
- 100g suiker
- 100g honing met sinaasappel
- 4 eieren
- 250g zelfrijzende bloem



Werkwijze

- Meng de boter met de suiker en de honing.
- Voeg daarna één voor één de eieren toe terwijl je mixt.
- Als laatste zeef en meng je er de bloem bij.

- Verdeel je beslag over 2 kommen, De ene helft blijft naturel, bij de andere voeg je cacao toe naar smaak.

- Stort beide beslagen afwisselend in een ingevette bakvorm en meng een beetje.

- Bak de cake gaar in een voorverwarmde oven van 180 graden.

Smullen maar!