

Feniks - cakejes



Benodigheden voor 100 cakes:

- 1 kg zelfrijzende bloem
- 1 kg kristalsuiker
- 800g vetstof
- 16 eieren

- 100 papieren vormpjes
- 25 zakjes

Het is vaak makkelijker het deeg in 2 keren te maken om grote hoeveelheden te vermijden. Dus je herhaalt gewoon dit procedé om de verdere cakejes te maken.

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 180°.
- Laat de boter smelten.
- Meng de kristalsuiker met de boter.
- Voeg vervolgens de eieren toe en daarna de helft van de bloem.
- Voeg beetje bij beetje de resterende bloem toe.

U moet een homogeen en luchtig deeg krijgen

- Vul de kuipjes voor $\pm 1/3$ met deeg (bekijk na 1 bakbeurt of je hiermee mooi ronde cakejes krijgt, niet te groot, niet te klein)
- Zet ze op het rooster in de voorverwarmde oven. Indien je cupcake-bakvormen hebt gebruik je deze. Dit geeft het beste resultaat.
- Bak de cakejes ongeveer 15 min. in een hete oven. Probeer met een prikker om te kijken of de cakejes klaar zijn (= wanneer er geen plakkerig deeg meer aanhangt).
- Laat de cakejes nu afkoelen.

- ➔ Als de cakejes zijn afgekoeld verpak je ze per 4 stuks in een zakje.
- ➔ Kleef vooraf de sticker al op het zakje om het kleven gemakkelijker te maken.
- ➔ Knoop de zakjes dicht met het cadeaulint.

Heel erg bedankt om mee te bakken!!!