

# Taart en toet



voor ± 6-8 personen



## HOMEMADE MANDARIJNEN CAKE

200 gr biologische roomboter

4 grote biologische eieren

200 gr zelfrijzend bakmeel

6 theelepels kaneel

200 gr rietsuiker

1 zakje vanillesuiker

3 grote biologische mandarijnen

een snuffje zeezout

## BEREIDING

Verwarm de oven voor op 175 graden. Was de mandarijnen en rasp rondom de schil er een beetje vanaf. Zet de rasp apart. Mix de (zachte) boter, de rietsuiker, de kaneel, de vanillesuiker en het snuffje zout tot een gladde massa. Voeg daarna de eieren er één voor één door. Mix de massa daarna nog even goed door op de hoogste stand en voeg dan het bakmeel met de mandarijnrasp toe en mix het tot een mooi beslag.

Snij de mandarijnen horizontaal in dunne plakken en zet dit even aan de kant. Vet daarna het bakblik in met wat boter en schep het beslag erin. Verdeel nu de plakken voorzichtig op het beslag en zet het bakblik in de oven. Laat de cake in ongeveer 60 minuten in de oven. Controleer even met een satéprikker of de cake gaar is.