Boerencake met zomerfruit

Ingrediënten

200 g Boter (op kamertemperatuur)
1 pak(ken) Koopmans Boerencake
Ei
125 g Blauwe bessen
125 g Frambozen
1 handje(s) Koopmans Patentbloem Kristal
2 el (eetlepels) Citroensap
100 g Poedersuiker

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C). Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant licht met bloem. Of gebruik een bakspray.

2. Boerencake maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig. Voeg de **cakemix (1 pak)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag.

Meng de **frambozen (50 g)** en **blauwe bessen (50 g)** door de **bloem (1 handje)**.

Verdeel ⅓ deel van het beslag over de bodem in de cakevorm. Strooi de helft van het fruit er gelijkmatig over. Herhaal dit nog een keer en eindig met beslag.

Bak de cake in 60 tot 70 minuten gaar en goudbruin. Haal de cake uit de bakvorm en leg deze op een rooster en laat de cake afkoelen.

3. Cake decoreren

Roer het **citroensap (2 el)** druppelsgewijs door de **poedersuiker (100 g)**. Het glazuur moet een dik, maar wel druipend glazuur worden.

Schenk, zodra de cake goed is afgekoeld, het glazuur over de bovenkant en versier het glazuur met de **frambozen (75 g)** en **blauwe bessen (75 g)**.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C). Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant licht met bloem. Of gebruik een bakspray.

2. Boerencake maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig. Voeg de **cakemix (1 pak)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag.

Meng de **frambozen (50 g)** en **blauwe bessen (50 g)** door de **bloem (1 handje)**.

Verdeel ⅓ deel van het beslag over de bodem in de cakevorm. Strooi de helft van het fruit er gelijkmatig over. Herhaal dit nog een keer en eindig met beslag.

Bak de cake in 60 tot 70 minuten gaar en goudbruin. Haal de cake uit de bakvorm en leg deze op een rooster en laat de cake afkoelen.

3. Cake decoreren

Roer het **citroensap (2 el)** druppelsgewijs door de **poedersuiker (100 g)**. Het glazuur moet een dik, maar wel druipend glazuur worden.

Schenk, zodra de cake goed is afgekoeld, het glazuur over de bovenkant en versier het glazuur met de **frambozen (75 g)** en **blauwe bessen (75 g)**.