



## Special: zomerse pruimencake

met nectarinecompote en yoghurt



40-50min



2 personen

De zomer is misschien niet de beste tijd om in de keuken met de oven te stoeien - kon je maar taarten bakken op de grill. Maar bij deze special loont het om te investeren in de hoge temperaturen: heerlijk luchtig deeg, fijne stukjes zure pruim, een snelle nectarinecompote en zoete yoghurt erbij maken alles goed bij de eerste hap. Dus luieren in de zon is dubbel zo lekker!

## Wat je van ons krijgt

- 1 pakje roomboter <sup>7</sup>
- 2 pakjes tarwebloem <sup>1</sup>
- 4 pruimen
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje kaneel
- 1 pakje witte suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 2 eieren <sup>3</sup>
- 1 nectarine
- 1 kuipje yoghurt <sup>7</sup>

## Wat je thuis nodig hebt

- zout
- plantaardige olie

## Kookgerei

- oven
- springvorm (Ø 20cm)
- kleine kookpan
- handmixer
- keukenweegschaal

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### Kooktip

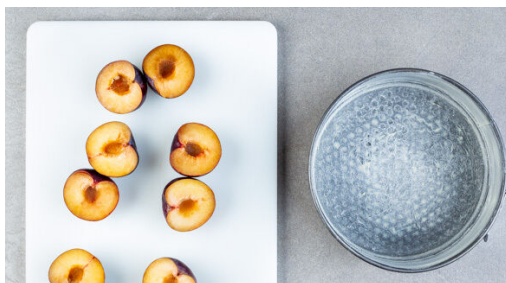
Dit recept maakt 4 porties. Als je geen handmixer hebt, maar wel wat tijd, kun je ook een garde gebruiken.

### Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 776kcal, vet 38.6g, koolhydraten 96.8g, eiwit 11.7g



### 1. Fruit voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Neem de **boter** uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Vet een springvorm (Ø 20cm) in met **1el boter** en bestrooi met **1el bloem**. Let goed op dat de randen ook bedekt zijn. Halveer de **pruimen** en verwijder de pitten.



### 4. Cake bakken

Giet het **beslag** in de springvorm. Verdeel de **pruimen** met het snijvlak naar boven over het **beslag**. Druk lichtjes in zodat de **pruimen** en het **beslag** een gelijkmatige laag vormen. Bewaar de **rest van de pruimen** evt. voor de **compote**. Bak de **cake** 35-40min goudbruin in de oven. Het **beslag** mag nog een beetje vochtig zijn rond de **pruimen**.



### 2. Cakebeslag voorbereiden

Meng **200g bloem** met **2tl bakpoeder**, de **kaneel** en een flinke snuf zout en zet opzij. Klop **70g van de zachte boter** in ca. 2min romig met een handmixer. Voeg **150g suiker** en de **vanillesuiker** toe en klop nog ca. 3min met de handmixer tot het **beslag** luchtig en romig is.



### 5. Compote maken

Snijd de **nectarines** in stukken, verwijder de pit. Snijd **overgebleven pruimen** evt. ook in stukken. Doe het **fruit met sap** in een kleine kookpan. Voeg **2el suiker** en 2el water toe en laat 5-7min zachtjes koken op middelhoog vuur, tot het **fruit** zacht is. Roer regelmatig om.



### 3. Cakebeslag afmaken

Roer de **eieren** een voor een door het **boter-suikermengsel** en roer er langzaam 70g plantaardige olie door. Voeg de **helft van het bloemmengsel** toe en roer door met een pollepel. Voeg dan de **rest van het bloemmengsel** toe en roer tot een glad **beslag**.



### 6. Yoghurt afmaken

Roer de **yoghurt** om met 2-3tl suiker. Snijd de **pruimencake** in stukken. Verdeel over borden en serveer **elk stuk** met de **nectarinecompote** en een klodder **yoghurt**.