Eksi Koekoe (Surinaamse Eiercake) / Eksi Koekoe (Surinamese Egg Cake)



Boodschappenlijstje
8 biologische eieren
1 theelepel vanille essence
1 theelepel amandel essence
120 gram witte basterdsuiker
½ theelepel geraspte citroenschil
135 gram patent bloem
120 gram gesmolten boter (afgekoeld)
suikermuisjess

Ook nodig
bakblik of springvorm 24cm
bakpapier

Zo maak je een Surinaamse eiercake

Verwarm de oven voor op 180C / 200C Hete luchtoven
Zeef de bloem en zet het even opzij.
Mix de eieren met amandel- en vanille extract op de hoogste snelheid.
Als de eieren schuimig worden voeg je beetje bij beetje de suiker toe.

Zet de mixer nu op de middelste stand.
Doe er dan citroensraspbij en laat dit alles +/- 15 minuten mixen.
Het moet dan een schuimige massa zijn.

Vet het bakblik in, leg er bakpapier in en laat het iets over de rand komen.
Schraap wat eimengsel uit de mixer, loopt het niet van de spatel is het goed,
Ga anders door met mixen tot het stevig is.

Voeg de gezeefde bloem lepel voor lepel toe en mix voorzichtig.
Zakt het mengsel in mix dan door op de laagste stand.
Mix dan de afgekoelde,boter, lepel voor lepel, door het mengsel in 1 minuur.
Lepel nu het beslag voorzichtig in het bakblik.

Eksi Koekoe (Surinaamse Eiercake) / Eksi Koekoe (Surinamese Egg Cake)

Plaats de cake in het midden van de oven.
Bak de cake de eerste 10 minuten op 180C graden.
Daarna laat je hem nog 30 minuten op 170C graden bakken.
Doe de oven niet open tijdens het bakken anders zakt de Eksi Koekoe in.

Check na 30 minuten of de cake klaar is door er een satéstokje in te prikken.
Is het satéstokje droog dan is de cake klaar.

Strijk dun boter op de cake en strooi de suikermuisjes erover heen.
Laat de cake eerst afkoelen in het bakblik.

Eenmaal afgekoeld zet je de cake met het bakpapier op een rooster

Eksi Koekoe (Surinaamse Eiercake) / Eksi Koekoe (Surinamese Egg Cake)



Shopping list
8 organic eggs
1 teaspoon vanilla essence
1 teaspoon almond essence
120 grams white caster sugar
½ teaspoon grated lemon zest
135 grams all-purpose flour
120 grams melted butter (cooled)
Sugar sprinkles

Also needed
Baking tin or springform pan (24 cm)
Parchment paper

How to make a Surinamese egg cake

Preheat the oven to 180C / 200C fan oven
Sift the flour and set it aside for now.
Mix the eggs with almond and vanilla extract at the highest speed.
When the eggs become frothy, add the sugar little by little.

Now set the mixer to the medium speed.
Then add the lemon zest and let everything mix for +/- 15 minutes.
It should then be a frothy mass.

Grease the baking tin, line with baking paper, and let it overhang the edge.
Scrape some of the egg mixture out of the mixer; if it doesn't run off the spatula, it's good. Otherwise, continue mixing until it is firm.

Add the sifted flour spoon by spoon and mix gently.
If the mixture collapses, continue mixing on the lowest speed.
Mix the cooled butter into the mixture, spoon by spoon, for 1 minute.
Now carefully spoon the batter into the baking tin.

Place the cake in the middle of the oven.
Bake the cake for the first 10 minutes at 180°C
Then let it bake for another 30 minutes at 170°C
Do not open the oven during baking, otherwise the Eksi Koekoe will collapse.

Check if the cake is ready after 30 minutes by inserting a skewer into it.
If the skewer comes out dry, the cake is ready.

Spread thinly butter over the cake and sprinkle the sugar mice sprinkles on top.
Let the cake cool in the baking tin first.

Once cooled, place the cake on the baking paper on a cooling rack.