

Sprinkle Sponge cake / Sprinkle Sponge cake



Boodschappenlijstje

200 gram zachte boter, extra voor het bakblik
200 gram fijne kristalsuiker
4 grote vrije uitloop bio-eieren
2 theelepels vanille-extract
200 gram zelfrijzend bakmeel
50 ml melk

Glazuur

200 gram poedersuiker
3 druppels citroensap
water, toegevoegd in eetlepels
veel gekleurde sprinkeltjes

Optioneel: warme vanille vla, om te serveren

Zo maak je een Sprinkeltjes sponge cake

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Beboter een cakevorm van 25 x 25 cm en bekleed deze met bakpapier.
Doe boter en suiker in een kom, klop met een elektrische mixer tot het bleek en luchtig is.
Voeg de eieren, bloem, melk en vanille toe en klop opnieuw tot je een glad beslag hebt.

Schep het beslag in de bakvorm, spreid het uit tot in de hoeken en strijk het oppervlak glad.
Bak de cake 40 minuten of tot een in het midden gestoken satéprikker er schoon uitkomt.
Controleer eventueel elke 5 minuten of de cake al klaar is, na de 40 minuten
Laat de sponge cake afkoelen op een rooster.

Zo maak je het vanilleglazuur

Meng de poedersuiker met citroensap en voldoende water om een dik glazuur te roeren.
Verdeel het glazuur over de afgekoelde cake en bestrooi hem met veel sprinkels.
Het oppervlak mag bijna volledig bedekt zijn en laat het glazuur dan minimaal een uur drogen.

Snij de Sprinkle sponge cake in vierkantjes, serveer optioneel met warme custard

Sprinkle Sponge cake / Sprinkle Sponge cake



Shopping list

200g butter, softened, plus extra for the tin

200g caster sugar

4 large free range organic eggs

200g self-raising flour

50 ml milk

2 teaspoons vanilla extract

optional: hot custard, to serve

Icing

200g icing sugar

3 drops lemon juice

water, added in tablespoons

lots of coloured sprinkles

How to make Sprinkle Sponge

Heat the oven to 180°C / 160°C fan

Butter a 25 x 25cm cake tin and line it with waxed paper.

Put butter and sugar in a bowl, beat a few minutes with an electric mixer, until pale and fluffy. Add the eggs, flour, milk and vanilla and beat again until you have a smooth batter.

Spoon the batter into the prepared tin, spread right to the corners and smoothen the surface.

Bake the cake for 40 minutes or until a skewer inserted into the center comes out clean.

Check every 5 minutes if it is ready, after 40 minutes and let the sponge to cool on a wire rack.

Make the icing

Mix the icing sugar with tablespoons of water and drops lemon juice and stir a thick icing.

Spread the icing over the cooled cake, then top it with lots of sprinkles

The surface should be almost completely covered and then leave for at least 1 hour, to set.

Cut the Sprinkle Sponge into squares and serve with the hot custard, if you like