

Drie koningen cake / Three King's Cake



Boodschappenlijstje

200 gram boter	1 theelepel vanille extract
100 gram witte basterdsuiker	200 gram zelfrijzend bakmeel
4 vrije uitloop bio-eieren, klein	snufje kaneel

optioneel kun je een gedroogde boon in de 3 koningencake verstoppen

Zo maak je een Drie Koningen cake

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hete lucht

Doe de boter en suiker in een mixer en klop het door elkaar.
Klop er één voor één de eieren door en dan het vanille extract.

Zeef het zelfrijzend bakmeel met de kaneel.

Voeg het meel in gedeelten aan het eiermengsel toe en vouw het in

Vet een bakvorm in met boter en bestuif de vorm met bloem.
Doe het beslag in de ingevette bakvorm en stop er eventueel de boon in.

Bak de Driekoningentulband in +/- 60 minuten gaar en goudbruin

Drie koningen cake / Three King's Cake



Shopping list

200g butter	1 teaspoon of vanilla extract
100g soft white sugar	200g self-raising flour
4 free-range organic eggs, small	a pinch of cinnamon

optionally you can hide a dried bean in the 3 kings cake

How to make a Three Kings cake

Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan

Place the butter and sugar in a mixer and beat together.
Beat in the eggs one by one and then the vanilla extract.

Sift the self-raising flour with the cinnamon.
Add the flour to the egg mixture in parts and fold it in

Grease a baking tin with butter and dust the tin with flour.
Pour the batter into the greased baking tin and add the beans if desired.

Bake the Three King's Cake for +/- 60 minutes until done and golden