

Kerstcake

⌚ 70 minuten 👤 12 📊 Gemakkelijk

bekijk het recept online



Bereiding

01 Meng de boter met de suiker en voeg de eieren één voor één toe.

02 Zeef de bloem en het bakpoeder en voeg toe aan het botermengsel. Meng voorzichtig het geheel tot een beslag.

03 Vet een springvorm (26 cm diameter) in en bestrooi met bloem.

04 Giet het beslag in de springvorm en bak het 40 tot 45 minuten in een voorverwarmede oven op 200 °C.

05 Haal de nog warme cake uit de vorm en snijd 1 centimeter van de bovenkant.

06 Meng nu het sinaasappelsap met de gezeefde poedersuiker in een kleine kookpot en voeg de Fresubin PRO Compact Vanille toe.

07 Verwarm het sinaasappelmengsel, let op laat dit niet doorkoken. Giet de warme vloeistof langzaam over de cake. Zet nu de

Kijken en bakken kunnen het gehalte aan vitaminen en mineralen in Fresubin verminderen. Als u vragen of zorgen heeft, raadpleeg dan uw zorgverlener. De getoonde afbeeldingen zijn serveersuggesties en dienen uitsluitend ter illustratie. Gerechten kunnen variëren door productieprocessen. Allergenen kunnen aanwezig zijn; controleer altijd het etiket van het individuele product en de ingrediënten.

Fresubin is voeding voor medisch gebruik. Enkel te gebruiken onder medisch toezicht.

08 Bestrooi de cake met bloedsuiker en werk af met aalbessen.

Ingrediënten

Fresubin PRO Compact Vanille	1 flesje (125 ml)
Boter	200 g
Suiker	200 g
Eieren	4
Bloem	200 g
Bakpoeder	10 g
Sinaasappelsap	200 ml
Bloedsuiker	100 g
Rode aalbessen	Ter afwerking

Gebruikte producten



Fresubin PRO COMPACT - 125 ml (vanille)



