

## Marokkaanse cake

### Ingrediënten:

3 eieren  
150 g kristalsuiker  
1 zakje vanillesuiker  
100 g vanillevla  
150 ml zonnebloemolie  
1 theel. boter  
250 g bloem  
16 g bakpoeder  
theel. zout  
100 ml melk  
1 eetl. Zonnebloemolie  
1 eetl. Bloem  
2 eetl. Abrikozenjam  
100 g geraspte kokos



**TIP:** Kies voor een mooie Nordic Ware tulbandvorm voor een prachtig resultaat

### Bereiding:

Vet een [Nordic Ware tulbandvorm](#) in met zonnebloemolie en bestuif de vorm licht met bloem. Zet de vorm tot gebruik in de koelkast.

Verwarm de oven voor op 180 °C. Mix in een kom de eieren met de kristalsuiker en de vanillesuiker in 1-2 minuten romig met een handmixer. Voeg de vanillevla, zonnebloemolie en boter toe en mix mee. Zeef de bloem, het bakpoeder en het zout erbij en mix op lage snelheid. Giet de melk erbij. Mix het beslag nogmaals kort door. Ga met de spatel langs de zijkanten en over de bodem van de kom. Giet het beslag in de vorm en bak de cake in 35-40 minuten goudbruin en gaar. Laat de cake 10 minuten in de bakvorm afkoelen. Stort daarna op een rooster en laat volledig afkoelen. Verwarm de abrikozenjam 30 seconden in de magnetron. Bestrijk de cake met een bakkwastje met de warme abrikozenjam en strooi de geraspte kokos erover.

### Tip:

Wil je liever een chocoladecake? Voeg dan 3 eetlepels cacaopoeder en nog een extra eetlepel melk toe aan het beslag.

(Recept van Fatima El Irari, gezien in Libelle)

 Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168  
[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)

