



Stoofperencake

Ingrediënten voor 1 stoofperencake:

- 250 gram boter op kamertemperatuur + 1 theelepel extra
- 250 gram suiker
- 250 gram zelfrijzend bakmeel + 1 eetlepel extra
- 5 eieren
- 5 stoofperen, klik hier voor het recept
- Snufje zout
- 1 theelepel kaneel
- Cakeblik
- Mixer

Voor dit recept heb ik de stoofperen alleen geschild, verder heb ik ze volledig heel gelaten. De stoofperen heb ik laten trekken in [rooibos peren](#) thee uit mijn [webshop](#). Zorg dat de stoofperen volledig zijn afgekoeld. Klik hier voor het recept van de stoofperen.

Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet de bakvorm in met boter en bebloem deze.

Klop de boter samen met de suiker en een mespuntje zout luchtig met de mixer.

Als je een luchtig mengsel hebt kun je een voor een de eieren toevoegen. Voeg het volgende ei pas toe als het ei is opgenomen door het botermengsel.

Voeg vervolgens de kaneel en beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel toe. Mix tot je een glad cakebeslag hebt.

Schep een laagje cakebeslag in het bakblik. Zet daarop de stoofperen en verdeel de rest van het beslag over en tussen de peren in het bakblik.

Bak de cake in 60 à 70 minuten gaar op 160 graden.

Test na 60 minuten of de cake gaar is met behulp van een satéprikker, als er niets aan de prikker blijft plakken is de cake gaar. Let wel op dat je niet door een peer prikt, want dan weet je nog niets.