



Dit recept hoort bij een cake die nooit opgaat: Herman. De cake krijg je van iemand cadeau om te maken en weer door te geven. Deze cake hoort bij het verhaal over Jezus die heel veel mensen te eten geeft, zo veel dat het eten niet opgaat!

Opdracht:

Dag 1:

Doe het beslag dat je gekregen hebt in een ruime schaal. Dek de schaal af met een vochtige doek en laat hem op kamertemperatuur staan.

Dag 2-3:

Roer het beslag 2-3 keer per dag om.

Dag 4:

Roer door het beslag: 200 ml melk - 150 gram bloem - 200 gram suiker.

Dag 5-8:

Roer het beslag 2-3 keer per dag om.

Dag 9:

Roer door het beslag: 200 ml melk - 150 gram bloem - 200 gram suiker. Verdeel het beslag in vijf gelijke delen en geef er vier weg, samen met een kopie van deze beschrijving. Houd één deel van het beslag zelf.

Dag 10:

Roer door het beslag: 150 ml olie - 250 gram suiker - 350 gram bloem - 3 eieren - 1 theelepel zout - 100 gram gehakte noten en/of rozijnen - 2 eetlepels bakpoeder - 100 gram gehakte pure chocolade - 2 geraspte appels - 2 eetlepels kaneel. Vul de bakvorm voor de helft. Bak de cake in een voorverwarmde oven op 170 graden in ongeveer één uur en vijftien minuten.

