

# Stoombootcake

1

Verwarm de oven voor op 175 graden en vet de cakevorm in.

2

Mix de boter met de suiker, vanillesuiker, de bloem en de eieren tot een glad beslag.

3

Schenk het beslag in de cakevorm en bak de cake in de oven in een uur gaar.

4

Wacht ongeveer een kwartier tot de cake is afgekoeld. Steek de satéprikker in het midden als mast. Het dunne touw span je kruislings over de mast heen. Versier het touw met het strooigoed en prik het vast met de vlaggetjes.

5

Gebruik het strooigoed dat je over hebt (de pepernoten, schuimpjes en spekjes) als versiering van het dek.

## Dit heb je nodig:

- 200 gram boter
- 150 gram suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 4 eieren
- 200 gram bloem
- 1 satéprikker
- Vlaggetjes
- Strooigoed
- Dun touw
- Mixer
- Cakevorm

