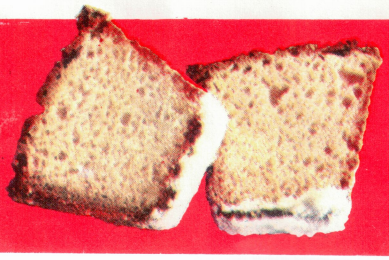
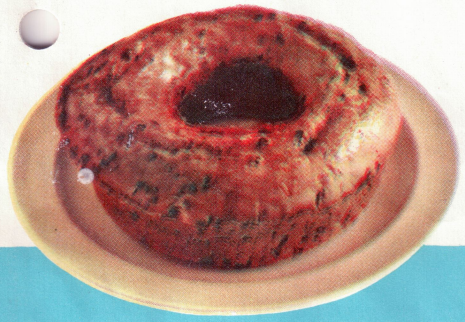
Cake

200 gram zelfrijzend bakmeel.
200 gram suiker.
175 gram boter.
3 eieren.

De eieren met de suiker goed kloppen (5 minuten), de gesmolten boter er door roeren en daarna de bloem er door werken. De vorm met boter invetten, de massa er in doen en 1 uur op een kleine vlam bakken. Deze cake kan op verschillende wijzen variëren: b.v. vanillesmaak of geraspte citroenschil of met sucade en rozijnen of met geconfijte vruchten.

Voor de senior wonderpan zijn de hoeveelheden: 250 gram bloem, 250 gram suiker, 200 gram boter, 4 eieren.





Krentenbrood

300 gram bloem.
25 gram gist.
2 eieren.
1 eetlepel suiker.
2 dl melk.
150 gram krenten.
50 gram sucade.
50 gram rozijnen.
een snufje zout.

De geklopte eieren, zout en suiker vermengen met het meel en de in een weinig lauwe melk opgeloste gist, daarna de rest van de melk toevoegen; de krenten, sucade en rozijnen er door roeren. Vervolgens het deeg in de goed ingevette vorm doen en zonder deksel een uur laten rijzen. Daarna in ca $^3/_4$ à 1 uur op een kleine vlam bakken.

Voor de senior wonderpan zijn de hoeveelheden: 400 gram bloem, 200 gram krenten, verder als boven.