


# Saffraancakejes

*Nagerecht*




## Ingrediënten


- 250 g zelfrijzende bloem
- 1 zakje vanillesuiker
- **5 saffraandraadjes (Red-Saffron)**
- 250 g kristalsuiker
- 250 g vloeibare margarine
- 5 eieren
- 2 stukken fruit (appel/peer/banaan)

 20 personen

 Gemakkelijk

 Cakevormpjes/oven

 50 minuten

 2 euro

 Alle seizoenen

## Bereidingswijze

- 1 Scheidt de eieren.
- 2 Klop het eigeel, samen met de suiker, vanillesuiker en de **Red-Saffron** tot een luchtige massa, laat dit 30' rusten.
- 3 Oven voorverwarmen op 175°C (hete lucht).
- 4 Eiwit stijfkloppen.
- 5 Vloeibare margarine en gezeefde bloem toevoegen aan het opgeklopte eigeel.
- 6 Stijfgeklopt eiwit onder het beslag spatelen.
- 7 Cakevormpjes voor de helft vullen.
- 8 Fruit in stukjes snijden en verdelen over de cakevormpjes, lichtjes onderduwen.

*Afwerking:* natuur of met fruit afbakken.

*Tip:* serveer met koffie of saffraanthee.



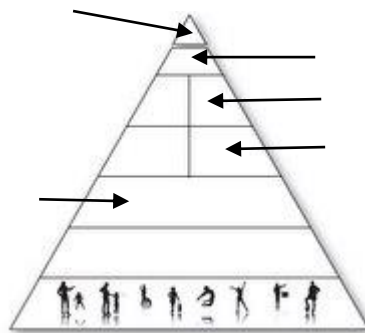
**Voedingswaarde per 100 g**

Energie: 1859 kJ of 444 kcal

Eiwitten: 7.5 g

Vetten: 25.0 g

Koolhydraten: 47.0 g



*Plaats van de ingrediënten in de actieve voedingsdriehoek*