

Picknick met taart.

Laat je creativiteit de vrije loop en neem deel aan onze [bakwedstrijd](#) waarbij je kans maakt op een geweldig boekenpakket. Volg het smaakvolle recept of bak je eigen betoverende taart: de mooiste creatie wint! [Deel jouw culinair meesterwerk op Instagram of Facebook](#) met de hashtag #picknickmettaart en tag ons (@DaltonDistribution).

Wie weet win jij niet alleen de titel van bakmeester, maar ook een stapel boeken die perfect passen bij jouw volgende picknickavontuur. Warm alvast je oven op en laat ons watertanden door jouw zoete creatie!

Recept

- 200g zachte boter
- 230g witte suiker
- 4 eieren
- 230g zelfrijzende bloem
- 180g vanilleyoghurt
- Eventueel: 45g sprinkels
- 150g chocolade
- 45g melk

1

Klop de boter met suiker tot een glad geheel

2

Voeg de eieren één voor één toe en mix goed na elk ei

3

Meng de bloem en de vanilleyoghurt er afwisselend in 3 keer onder

4

Als je een confetti-effect wil kan je 45 g sprinkels voorzichtig door het deeg spatelen

5

Verspreid het deeg over 15 cupcakes of doe het in één grote ingevette cakevorm

6

Voor cupcakes verwarm je de oven op 180° en bak je de cakejes ongeveer 18 min. Als je een grote cake maakt verwarm je de oven op 160° en bak je hem ongeveer 40 min., of tot je er een mes kan insteken en er geen deeg meer aankomt

7

Als je cupcakes zijn afgekoeld kan je de chocolade opwarmen met de melk en verspreiden over de cakejes. Werk af met meer sprinkels!