**Quatre-quarts cake**

200 g boter
200 g zelfrijzende bloem

190 g fijne suiker
1 zakje vanillesuiker
4 eieren

Zeef het bakmeel. Smelt de boter. Klop de eieren los. Verwarm de oven op 185°C.

Doe de fijne suiker, vanillesuiker en de losgeklopte eieren in de keukenrobot en klop deze mengeling op tot een lichtgele ruban.

Voeg al kloppend de gesmolten boter toe en daarna lepelsgewijs het gezeefde bakmeel.

Giet het beslag in een rechthoekige cakevorm die je vooraf ingevet hebt en bestoven met bloem. Zet de vorm 35 minuten in de oven. Controleer met een priem of de cake voldoende gebakken is.