



DUMP CAKE

LUIE FRUITCAKE / COBBLER



benodigdheden:

- 1 DO (Dutch Oven), 6qt (5,7L)
- 2 liter blikken perziken, of kersen op sap (geen vlaavulling !!)
- 1 pak cake-mix (500 gram) (Lidl)
- 1 blikje Sprite

stap 01:

Open je fruitblik, giet al het vocht af en stort de "droge" inhoud op de bodem van de Dutch Oven.

stap 02:

Draai het lege blik om met de bodem naar boven en hak met de rand van het blik als een mes het fruit in de Dutch Oven in kleine stukjes (kinderen vinden dit echt helemaal fantastisch om te doen).

stap 03:

Strooi de cake-mix gelijkmatig over vulling die op de bodem van de Dutch Oven ligt.

stap 04:

Neem een flinke slok van het blikje Sprite voor je hem leeg schenkt (ca. 250cc is nodig.) Schenk vervolgens de inhoud van het blikje Sprite gelijkmatig over de cake-mix, werk hierbij van buiten naar binnen in een steeds kleiner wordende cirkel.

stap 05:

Bak de dumpcake circa 15 tot 20 minuten met weinig onderwarmte en meer bovenwarmte: 1/3 - 1/2 ring briketten onder, 1 ring briketten op het deksel van de DO.

stap 06:

Laat, als de dumpcake mooi bruin is, de dumpcake, nog 10 tot 15 minuten met open deksel op de onderwarmte staan, dit zodat het vocht onderin de Dutch Oven verdampt.



Tips:

Durf te improviseren; natuurlijk kun je noten tussen de vruchten gooien of meerder soorten vruchten gebruiken. Ook qua frisdrank kun je alle kanten op. Wat dacht je van de mierzoete Fernandes variaties of wat dacht je van energie drank, dit heeft bij kinderen een cult status. Door verschillende fruitsoorten, verschillende frisdranksoorten en verschillende soorten cake-mix te gebruiken, kun je eindeloos combineren.