



Simpele pepernotencake

Dit heb je nodig:

- Koopmans Cakemix
- 4 eieren
- 150 gram boter
- 50 ml melk
- 1,5 eetlepel speculaaskruiden
- Snufje kaneel
- 100 gr pepernoten
- Cakevorm
- Bakspray
- Strooigoed
- Glazuurmix van Dr. Oetker
(óf maak je eigen glazuur met poedersuiker en water)

Zo maak je het:

1

Klop de boter luchtig met een mixer.

2

Mix de cakemix, eieren, melk en boter tot een glad beslag.

3

Roer de speculaaskruiden en een snufje kaneel door het beslag.

4

Verbrokkel de helft van de pepernoten (dit kan met een mes, maar je kunt ze ook in een zakje doen en er met een deegroller op slaan). Roer het door het beslag.

5

Spray de cakevorm in met bakspray en giet het mengsel erin.

6

Zet de cakevorm 60-70 minuutjes in de oven, tot de cake gaar en goudbruin is.

7

Laat de cake helemaal afkoelen. Je kunt de cake versieren zoals je zelf wil. Bijvoorbeeld: met glazuur en strooigoed. Eet smakelijk!

