# Cake met fudge

## Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Ei
1 Pak Koopmans Boerencake
2 Zakje(s) Fudge

## Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes
Steelpan

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

## 2. Eenvoudig cakebeslag maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig. Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Boerencake)** en de **eieren (4 stuks)** in een keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in een minuut tot een glad cakebeslag.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig cakebeslag.

## 3. Cake bakken

Doe het beslag in de cakevorm en plaats deze in de oven.

Bak de cake in ca. 60-70 minuten goudbruin, haal de cake dan uit de oven en laat op een rooster afkoelen.

## 4. Fudge-glazuur maken

Smelt de fudge in de magnetron of in een pannetje en giet het over de cake, laat goed afkoelen.