Halloween cake

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Kruidcake
75 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
3 Ei
100 ml Water
100 g (gram) Dr. Oetker Rolfondant Wit
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes

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 of gebruik bakspray (bijv. Dr Oetker).

2. Halloween cake maken

Klop de **boter (75 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de **kruidcakemix (1 pak)**, het **water (100 ml)** en de **3 eieren** in één keer toe.

Mix het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag.

Doe het beslag in de cakevorm en bak de cake circa 60 minuten gaar.

Zet de cake op een rooster en laat de cake 10 minuten afkoelen in de bakvorm. Haal de cake uit de vorm en laat de cake een uur op een rooster verder afkoelen.

3. Halloween cake versieren

Maak ondertussen de arm- en vingerbotjes met de **Dr. Oetker Rolfondant wit (100 g)**. Elke vinger bevat 3 botjes van ca. 1,5 – 4 cm lengte. De radius en ellepijp zijn beiden ca. 6 cm. De arm is ca. 5 cm met daarbij 2 ronde middenhandsbeentjes. Leg de botjes apart.

Breng water aan de kook en giet dit in een kom. Leg vervolgens het zakje **Dr. Oetker Glazuur Choco (1 stuks)** in de kom gedurende 10 minuten. Zorg ervoor dat het zakje onder water blijft.

Haal het zakje uit het water en kneed het zakje glazuur goed door.

Knip de bovenhoek van het zakje af (zie kniprand) en giet het vloeibare glazuur over de afgekoelde cake. Strijk zo nodig met een vlak mes het glazuur glad.

Plak de arm- en vingerbotjes op de cake. Laat het glazuur ca. 30 minuten afkoelen.