Kerstcake met cranberries en glazuur

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Boerencake
4 Stuk(s) Ei
150 g (gram) Cranberries (gedroogd)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
1 handje(s) Cranberries (vers)
2 takje(s) Munt (vers)

Keukenspullen

Mixer met gardes
Mengkom
Cakeblik
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C). Vet de cakevorm in met bakspray of wat boter.

2. Kerstcake bakken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer met garden in een beslagkom zacht en romig. Voeg de cakemix van de **Koopmans Boerencake (1 pak)** en de **eieren (4 stuks)** toe en mix op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig cakebeslag.

Spatel de **gedroogde cranberries (150 g)** voorzichtig door het cakebeslag.

Schenk het beslag in de cakevorm en bak de kerstcake in de oven in 60 tot 70 minuten gaar en goudbruin.

> Gaar?
> Controleer met bijvoorbeeld een satéprikker of de cake gaar is. Dit kun je het beste in het midden van de vorm doen. Als de prikker er schoon uitkomt is de cake gaar. Is dit niet het geval, bak de cake dan nog iets langer.

3. Kerstcake decoreren

Kook wat water en plaats het **Dr. Oetker Glazuur Wit (1 zakje)** 10 minuten in het hete water. Haal de blaadjes van de **verse munt (2 takjes)**. Kneed het zakje glazuur eerst nog even door voordat je deze opent. Giet dan het glazuur over de cake en garneer feestelijk met de **verse cranberries (1 handje)** en de muntblaadjes.