Kruidcake met sinaasappel en pecannoten

Ingrediënten

75 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Kruidcake
3 Stuk(s) Ei
100 ml Water
80 g (gram) Pecannoten
1 Stuk(s) Sinaasappel

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C).

Vet het bakblik in met bakspray aan laat goed aan de lucht drogen.

2. Kruidcakebeslag

Klop de **boter (75 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom. Voeg de **cakemix**, het **water (100 ml)** en de **eieren (3 stuks)** in één keer toe. Roer 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. Hak de **pecannoten (80 g)** grof. Rasp de schil van de **sinaasappel** en voeg samen met de pecannoten door het kruidcakebeslag.

3. Oud-Hollandse kruidcake bakken

Bak de cake in ongeveer 65 minuten gaar. Zet de cake in de cakevorm op een rooster en laat 10 minuten afkoelen in het cakeblik. Haal de cake uit de vorm en laat de cake een uur op een rooster verder afkoelen.