Kruidcake met walnoot en rozijnen

Ingrediënten

75 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
3 Stuk(s) Ei
1 Pak Koopmans Kruidcake
100 ml Water
70 g (gram) Rozijnen
80 g (gram) Walnoten

Keukenspullen

Mengkom
Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C). Vet het cakeblik in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray, bijvoorbeeld van Dr. Oetker.

2. Kruidcakebeslag maken

Klop de **roomboter (75 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom. Voeg de mix uit het **pak Koopmans Oud-Hollandse Kruidcake**, 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 **walnoten (80 g)** grof en wel de **rozijnen (70 g)** 5 minuten in een kom met lauwwarm water. Roer de rozijnen en de walnoten door het kruidcakebeslag.

3. Kruidcake bakken

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