# Kruidcake plaat met peer en chocolade

## Ingrediënten

75 g (gram) Roomboter (of margarine)
3 Stuk(s) Ei
1 Pak Koopmans Kruidcake
100 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Chocolate Chips
3 Stuk(s) Peer

## Keukenspullen

Bakvorm (of ovenschaal of bakpapier)
Mixer met gardes
Snijplank
Schilmesje
Spatel

## 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 vierkante bakvorm of ovenschotel in met boter of bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).

## 2. Kruidcakebeslag maken

Klop de **boter (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. Voeg de **Dr. Oetker Chocolate Chips (1 zakje)** toe aan het beslag met behulp van een spatel. Schil de **peren (3 stuks)**, halveer ze en snijd in de lengte dunne plakjes. Doe het beslag in de cakevorm en duw de perenplakjes in rijen in het kruidcakebeslag.

## 3. Kruidcake bakken

Bak de cake in circa 60 minuten gaar. Zet de cake in de cakevorm 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.