Paascake met advocaat glazuur

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Koopmans Boerencake
4 Stuk(s) Ei
6 tl. (theelepels) Advocaat
140 g (gram) Poedersuiker
140 g (gram) Paaseitjes (klein, gevarieerd)

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mengkom
Mixer met gardes
Zeefje
Dr. Oetker Bakspray

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C) en vet de cakevorm in.

2. Cakebeslag maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **cakemix Koopmans Boerencake (1 pak)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig cakebeslag.

3. Paascake bakken

Doe het cakebeslag in de cakevorm en bak de cake in 60 à 70 minuten gaar en goudbruin.

Haal de paascake uit de bakvorm en laat de cake op een rooster afkoelen.

4. Advocaatglazuur maken

Doe de **advocaat (6 el)** in een kom, zeef de **poedersuiker (140 g)** erboven en roer door, zodat er een glad advocaatglazuur ontstaat.

Verdeel het advocaatglazuur over de paascake en garneer met de **paaseitjes (140 g)** of ander paaschocolade.