

## Ingrediënten

200 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 pak(ken) Koopmans Boerencake  
4 Stuk(s) Ei  
6 el (eetlepels) Advocaat  
140 g Poedersuiker  
140 g 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 **cake mix 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.