

## Ingrediënten

1 Zakje(s) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)  
200 g Boter (ongezouten roomboter)  
200 g Witte basterdsuiker  
3 Stuk(s) Ei  
250 g Koopmans Cakemeel  
50 ml Melk  
100 g Koopmans Kruidnoten

## Keukenspullen

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

---

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 160°C).

Vet de cakevorm in met roomboter en bestrooi de binnenkant met **amandelschaafsel (1 zakje)**.  
Houd 1/3 van het amandelschaafsel achter.

---

---

## 2. Cakebeslag

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

Voeg de **witte basterdsuiker (200 g)** toe en meng het geheel tot een gladde massa.

Mix er één voor één de **eieren (3 stuks)** door en klop het geheel gedurende circa 3 minuten op de hoogste stand tot een glad cakebeslag.

Voeg het **Koopmans Cakemeel (250 g)** en de **melk (50 ml)** in gedeelten toe en meng het tot een glad cakebeslag.

### Tip van thuisbakker Astrid

Doe er wat melk (50 ml) bij, anders wordt de cake te droog omdat de pepernoten veel vocht oppakken.

### Speculaaskruiden

Voeg speculaaskruiden (2 tl) toe aan het beslag voor een extra kruidige pepernotencake.

---

## 3. Bakken

Meng de **kruidnootjes (100 g)** met een spatel door het beslag.

Doe het beslag in de cakevorm en strooi het achtergehouden amandelschaafsel over de cake.

Bak de cake in 60–70 minuten gaar en goudbruin.