Pepernotencake

Ingrediënten

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