

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.