Sinterklaas speculaas cakejes

Ingrediënten

1 Pak Koopmans Boerencake
200 g (gram) Boter of margarine
4 Stuk(s) Ei
4 tl (theelepels) Koekkruiden
70 g (gram) Chocolade
30 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
500 ml Verse slagroom (onbereid)
1 handje(s) Chocolade kruidnoten (wit-puur-melk)
2 Stuk(s) Mandarijntje

Keukenspullen

Mixer met gardes
Cupcake bakvorm (of bakplaat)
18 Cupcakevormpjes

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Plaats de vormpjes alvast op de bakplaat of in een cupcake bakvorm.

2. Speculaas cakebeslag maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom. Voeg de **cakemix**, **koekkruiden (4 tl)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig cakebeslag.

3. Speculaascakejes bakken

Verdeel het speculaascakebeslag over de cakevormpjes. Vul de vormpjes ongeveer tot net over de helft.

Bak de speculaascakejes in ongeveer 30 minuten gaar.

Haal de speculaascakejes uit de oven en laat ze goed afkoelen op een rooster.

4. Speculaascakejes versieren

Hak de **chocolade (70 g)** fijn.

Klop de **slagroom (500 ml)** stijf, voeg de **kristalsuiker (30 g)** toe en meng met de fijn gehakte chocolade.

Pel de **mandarijnen (2 stuks)** en hak de **chocoladepepernoten (1 handje)** in grote stukken.

Spuit met een spuitzak toeven op de speculaascakejes en decoreer met plakjes mandarijn en chocoladepepernoten.

> Meer bakken?
> Kijk voor sinterklaascupcakes met een twist op DeLeuksteTaartenShop.

1. Voorbereiden

Haal de bakplaat uit de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Plaats de vormpjes alvast op de bakplaat of in een cupcake bakvorm.

2. Speculaas cakebeslag maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom. Voeg de **cakemix**, **koekkruiden (4 tl)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig cakebeslag.

3. Speculaascakejes bakken

Verdeel het speculaascakebeslag over de cakevormpjes. Vul de vormpjes ongeveer tot net over de helft.

Bak de speculaascakejes in ongeveer 30 minuten gaar.

Haal de speculaascakejes uit de oven en laat ze goed afkoelen op een rooster.

4. Speculaascakejes versieren

Hak de **chocolade (70 g**) fijn.

Klop de **slagroom (500 ml)** stijf, voeg de **kristalsuiker (30 g)** toe en meng met de fijn gehakte chocolade.

Pel de **mandarijnen (2 stuks)** en hak de **chocoladepepernoten (1 handje)** in grote stukken.

Spuit met een spuitzak toeven op de speculaascakejes en decoreer met plakjes mandarijn en chocoladepepernoten.

> Meer bakken?
> Kijk voor sinterklaascupcakes met een twist op DeLeuksteTaartenShop.