Speculaascake met sinterklaassnoep

Ingrediënten

200 g (gram) Roomboter (of margarine)
1 Pak Koopmans Boerencake
4 Ei
4 tl (theelepels) Speculaaskruiden
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
Sinterklaassnoep

Keukenspullen

Bakpapier
Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray.

2. Speculaascakebeslag maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom. Voeg de **cakemix (1 pak)**, **de speculaaskruiden (4 tl)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1/2 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig cakebeslag.

3. Speculaascake bakken

Doe het speculaascakebeslag in de cakevorm.

Bak de speculaascake in 60-70 minuten gaar.

Laat de speculaascake 10 minuten afkoelen, haal vervolgens uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.

4. Speculaascake versieren

Laat het **glazuur (1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco)** zacht worden in een kommetje met water. Kneed het glazuur goed door en schenk het glazuur over de afgekoelde speculaascake.

Versier de speculaascake met **Sinterklaassnoepjes**.