

## Ingrediënten

200 g Boter (ongezouten roomboter)  
1 pak(ken) Koopmans Stroopwafelcake  
4 Stuk(s) Ei  
2 Stuk(s) Banaan  
4 Stuk(s) Stroopwafels  
Boter om in te vetten  
Bloem om te bestuiven

## Keukenspullen

Cakevorm 30 cm  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Theedoek

---

## 1. Voorbereiden

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn. Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant licht met bloem.

---

## 2. Cakebeslag maken

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

Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Oud-Hollandse Stroopwafel cake)** en **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

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

Snijd de **stroopwafels (2 stuks)** in kleine stukjes van ca. 1 cm en meng deze met de **banaan (2 stuks)** met een spatel door het beslag.

Doe het beslag in de cakevorm en strijk het beslag glad. Snijd de overige **stroopwafels (2 stuks)** in kleine stukjes van 1 cm en verdeel deze over de cake.

---

---

### 3. Bak een stroopwafel-bananencake

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

Haal de cake uit de oven en zet de cake in het bakblik op een rooster en leg een theedoek over de cake. Laat de stroopwafel-bananencake 30 minuten afkoelen voordat het cakeblik verwijderd.

#### Tip van thuisbakker Martin

Voor variatie probeer eens stroopwafel cake met sinaasappel