Stroopwafelcake met stukjes Snickers®

Ingrediënten

200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Stroopwafelcake
4 Ei
100 g (gram) Snickers®
4 Stroopwafels

Keukenspullen

Bloem om te bestuiven
Boter om in te vetten
Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / Hetelucht 140°C).

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

2. Stroopwafelcakebeslag 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 **2 stroopwafels** en ca. **100 g Snickers®** in kleine stukjes van ca. 1 cm en meng deze met een spatel door het beslag.

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

3. Bak de stroopwafelcake met stukjes Snickers®

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

Haal de cake uit de oven en zet de cake in de cakevorm op een rooster, leg een theedoek over de cake en laat de cake in de vorm 30 minuten afkoelen.

Haal de stroopwafelcake met stukjes Snickers® uit de vorm en laat deze op een rooster goed afkoelen. Pas als de cake volledig is afgekoeld, kun je deze voorzichtig aansnijden.

> ### Aansnijden
> Snijd de stroopwafelcake aan met een groot mes met fijne kartels (broodmes). Je kunt het mes even onder de hete kraan verwarmen, dan snijd deze makkelijker door de stukjes in de cake en krijg je mooi plakjes.