

Ingrediënten voor 12 personen

200 gram zachte boter + wat
boter voor de vorm 150 gram
suiker 50 gram bruine
basterdsuiker 1 zakje
vanillesuiker 4 eieren 200 gram
zelfrijzend bakmeel + wat extra
voor de vorm 1 theelepel kaneel
1 mespunt zout 200 gram
stroopwafels in kleine stukjes

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Stroopwafelcake

Heerlijke luchtige cake met kleine stukjes stroopwafel. N.B. Vooral bij het bakken van cake is de kennis van je eigen oven belangrijk. Ik heb het recept beschreven volgens mijn eigen oven. Ook in kook(bak)boeken staat voor een cake ongeveer 1 uur - 1.15 uur beschreven en een temperatuur tussen 160 en 170 graden. Ik zet cake altijd in een koude oven waardoor de tijd ongeveer 1.15 uur is. De cake is dan altijd perfect!

Hulpmiddelen

Mixer of keukenmachine cakevorm plm. 30 cm. spatel

Bereidingswijze

Beboter de cakevorm en bestrooi met bloem (of wat van het zelfr. bakmeel) Mix de boter met de suiker, basterdsuiker en vanillesuiker tot een zachte smeuijge massa (plm. 5 minuten mixen). Voeg één voor één de eieren toe. Steeds ei toevoegen als het eerdere ei is opgenomen. Meng het zelfrijzend bakmeel met zout en kaneel door elkaar. Spatel dit voorzichtig door de ei/boter/suiker-massa. Liever niet mixen. Als je het erdoor spatelt wordt het deeg luchtiger. Spatel op het laatst de stukjes stroopwafel door het deeg. Doe het deeg in de cakevorm. Zet de vorm met het deeg in het midden van de koude oven. Zet de oven op 170 graden en bak de cake in plm. 70 minuten bruin en gaar. Prik voordat je de cake uit de oven haalt even met een breipen of satéprikker om te controleren of de cake echt gaar is. Zit hier geen deeg aan dan kun je de cake uit de oven halen. Laat de cake plm. 10 minuten in de vorm rusten en daarna uit de vorm op een rooster afkoelen.

Serveertips

Lekker bij de koffie of thee

