

Ingrediënten

VOOR 12 PLAKJES

- 200 gram boter
- 200 gram suiker
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 8 gram vanillesuiker
- snufje zout
- 4 eieren
- 50 ml melk
- 4 tl speculaaskruiden
- 100 gram pepernoten
- ter decoratie: pepernoten en amandelschaafsel



Recept

Klop boter, suiker en vanillesuiker romig, voeg de eieren één voor één toe en mix tot ze helemaal zijn opgenomen. Voeg de melk en het zelfrijzend bakmeel afwisselend in delen toe aan het beslag. Voeg samen met het meel ook de snuf zout toe.

Voeg de speculaaskruiden en pepernoten toe aan het beslag. Meng de pepernoten met een beetje bloem voordat je ze toevoegt aan het beslag.

Stort het beslag in een ingevette en met bloem bestoven cakeblik.



Ter decoratie strooi je wat pepernoten en amandelschaafsel over het beslag.

bak de cake gaar in 60 minuten op 160 graden.

Wanneer de cake uit de oven komt zijn de pepernoten bovenop nog heerlijk knapperig. Later, nadat je hem verpakt, worden deze iets zachter door het vocht uit de cake dat in de pepernoten trekt.

Mijn collega vond juist die knapperige pepernoten lekker en loste dit op een creatieve manier op, bij elke hap cake stopte hij ook nog een pepernoot in zijn mond. Volgens hem het puntje op de i

Bron



<http://www.laurasbakery.nl/pepernotencake/>

Info Martine Lycke 19/11/2015

Cakevorm bestuiven met bloem

200 g boter
200 g suiker
8 g vanillesuiker

Romig kloppen

4 eieren

1 voor 1 toevoegen

50 ml melk
200 g zelfrijzende bloem

Afwisselend toevoegen

4 tl speculaaskruiden
100 g pepernoten met een beetje bloem rond

Toevoegen aan beslag

Pepernoten en amandelschaafsel

In vorm gieten en nog wat om te decoreren
160°C – 60 minuten

Fotos

