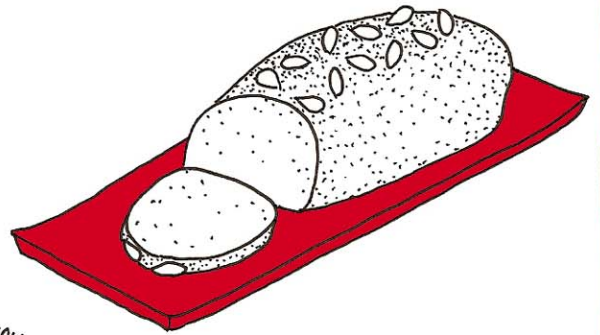


Speculaas cake

Bereiden: 20 minuten
In de oven: 40 minuten

Nodig:

- 150 g zelfrijzend bakmeel
- 150 g zachte boter
- 150 g bruine basterdsuiker
- 25 g blanke (garneer) amandelen
- 15 g speculaaskruiden (= ± 2 afgestroken eetlepels)
- 3 eieren
- 2 mandarijnen (alleen schil)
- snuffje zout
- wat boter + meel voor invetten



Doen:

Verwarm de oven voor op 175°C

Kwast een cakevorm in met wat boter en bestrooi met een dun laagje meel.

Klop de boter met de basterdsuiker in een paar minuten met de mixer molkkaklewig en luchtig.

Klop de eieren erdoor. Rasp met een fijne zeef de schil van de (schoongeboende) mandarijnen erboven. (De mandarijnen zelf worden niet gebruikt)

Doe door een zeef bakmeel, speculaaskruiden en zout erbij. Schep alles door elkaar met een grote lepel (nu niet meer mixen).

Tip! Schep in de cakevorm en strijk de bovenkant een beetje glad.

Garneer met de amandelen.

Zet 40 minuten in de oven tot de cake mooi ~~ge~~ gerezen & gaar is. Check met een steekprikker: die moet er net droog uitkomen.

Alleen de oranje buitenschil

Tip!

het witte is bitter!



Speculaaskruiden (of koekkruiden)

=

een specerijenmengsel bestaande uit gemalen kaneel, koriander, gember, houtmuskat en kruidnagel, maar de exacte samenstelling kan per merk verschillen



Je hele huis gaat er lekker van ruiken! **Tip!**

