

Hollandse stroopwafelcake

Ingrediënten:

- 200 gram boter
- 200 gram suiker en 8 gram vanillesuiker
- 4 eieren
- 200 gr zelfrijzend bakmeel
- 2 tl kaneel
- snufje zout
- 150 gram stroopwafel + extra voor topping



Zo maak je het:

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Mix boter, suiker en vanillesuiker tot een romig mengsel. Voeg de eieren toe, voeg het volgende ei pas toe als het vorige helemaal is opgenomen. Voeg dan het zelfrijzend bakmeel, de kaneel en een snufje zout toe. Zodra alles helemaal is opgenomen door het mengsel kun je stoppen met mixen.
3. Snijd de stroopwafels in stukjes en spatel deze door het beslag. Je hoeft ze niet door de bloem te wentelen, ze zullen niet zakken in het beslag.
4. Stort het beslag in een ingevet en met bloem bestoven cakeblik. Strooi wat extra stukjes stroopwafel over de cake. Bak de stroopwafelcake in 60 minuten gaar.

Bron: Uit Pauline's keuken