

# Stroopwafelcake

Alweer een hele tijd terug kreeg ik de vraag van een familielid die in Australië woont, de vraag of ik het recept voor een stroopwafelcake had. Dat had ik toen nog niet, maar inmiddels heb ik het gemaakt en kan ook down-under deze cake met een Hollands tintje gebakken worden! Natuurlijk mag je deze cake ook op elke andere plek van de wereld maken ☐ Dit recept is goed voor 1 cake, gebakken in een cakevorm van 24 cm lang.



## **Ingrediënten:**

- 250 gram ongezouten, zachte roomboter op kamertemperatuur
- 225 gram kristalsuiker
- 25 gram Bourbon vanillesuiker
- 250 gram ei (= ca. 5 eieren maat M)
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 100 gram stroopwafel als vulling, in blokjes gesneden van ca. 1 cm. bij 1 cm.
- 100 gram stroopwafel ter decoratie, in blokjes gesneden van ca. 1 cm. bij 1 cm.

## **Werkwijze:**

- Verwarm de oven voor op 150 graden Celsius, conventioneel met onder- en bovenwarmte.
- Klop de boter met de suiker en de bourbon vanillesuiker met een mixer met gardes luchtig.
- Voeg ei voor ei toe en wacht met het volgende ei toe te voegen tot de vorige volledig is opgenomen.
- Klop na het toevoegen van het laatste ei nog dik 2 minuten flink door.
- Spatel voorzichtig het zelfrijzend bakmeel door de opgeklopte boter tot deze volledig is

opgenomen.

- Spatel 100 gram in blokjes gesneden stroopwafel door het beslag tot deze goed verdeeld zijn. (Je hoeft deze niet door de bloem te halen, ze zullen nauwelijks zakken.)
- Spuit een cakeblik in met bakspray (of vet deze goed in met roomboter en bestuif dit met bloem).
- Hevel het beslag over in de bakvorm en strijk iets glad aan de bovenkant.
- Bestrooi de bovenkant met de andere 100 gram in blokjes gehakte stroopwafel.
- Bak net onder het midden van de oven gedurende 1,5 uur tot de cake diep goudbruin en gaar is. Als je een satéprikker in de cake steekt en deze er schoon uit komt, is deze gaar. Mijn ervaring is dat je de kerntemperatuur ook kan meten, ligt deze tussen de 93 en 95 graden Celsius, dan is je cake gaar.

Bron: eigen recept