Kruidcake tuintje

Ingrediënten

75 g Roomboter (op kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Kruidcake
100 ml Water
3 Stuk(s) Ei
1 Pak Dr. Oetker Duo Glazuur Choco
100 g Hagelslag
2 el (eetlepels) Chocoladepasta
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Happy Days Mix Fondant (oranje)
1 Zakje(s) Fondantkippen en paasschuimpjes

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Cakeblik 30 cm
Kom
Spuitzak
Cocktailprikker
Bloem om te bestuiven
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet het cakeblik in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray.

2. Kruidcakebeslag maken

Klop de **roomboter (75 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom. Voeg de mix uit het **pak Koopmans Oud-Hollandse Kruidcake** , het **water (100 ml)** en de **eieren (3 stuks)** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag.

3. Kruidcake bakken

Doe het beslag in de cakevorm en bak de kruidcake in circa 60 minuten gaar. Zet de kruidcake op een rooster en laat de cake 10 minuten afkoelen in de bakvorm. Haal de kruidcake uit de vorm en laat een uur op een rooster verder afkoelen. Als hij helemaal afgekoeld is, kun je beginnen met versieren.

4. Kruidcake versieren

Kook wat water, doe het in een kom en leg hier het zakje **chocoglazuur** 10 minuten in. Zorg dat het zakje onder water blijft. Haal het zakje uit het water en kneed nog even door. Knip een hoekje af en verdeel het chocoglazuur gelijkmatig over de cake. Verdeel **hagelslag** over de bovenzijde van de kruidcake. Doe wat **chocoladepasta (2 el)** in een spuitzak. Spuit een randje chocoladepasta daar waar je de groene **Happy Days Mix** wilt hebben. Strooi dan het Happy Days-decoratiestrooisel over de chocoladepasta. Voor de worteltjes, maak van **oranje fondant** of marsepein kleine bolletjes en steek er een groen Happy Days-strooiseltje in. Leg deze op de cake. Steek de cocktailprikkers in de paaskippetjes, paashaasjes of andere **paaschuimpjes** van fondant en druk in de cake. Vrolijk Pasen!