Sinterklaascake met pepernoten

Ingrediënten

225 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Boerencake
4 Stuk(s) Ei
1 el (eetlepels) Speculaaskruiden
4 handje(s) Kruidnoten
1 Stuk(s) Sinaasappel
125 g Pure chocolade

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
2 Stuk(s) Mengkom
Mixer met gardes
Bakpapier

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

.

2. Kruidig marmer beslag maken

Klop met de mixer de **boter (200g)** zacht en romig in een beslagkom. Voeg de cakemix uit het **pak Koopmans Boerencake** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig beslag. Schep de helft van het beslag in een andere kom. Roer hier de **speculaaskruiden (1 el)** door heen. Roer door het naturel beslag de **sinaasappel**rasp, het sap en wat **kruidnoten (handje)**. Vet de cakevorm in en knip een stuk bakpapier ter breedte van de vorm. Leg dit op de bodem en druk het papier tegen de lange wanden aan. Zo krijg je de sinterklaascake er makkelijk uit. Schep het speculaasbeslag in het cakeblik en schep het sinaasappelbeslag er op, meng het met een spatel een beetje, zodat je een marmereffect krijgt.

3. Cake bakken en versieren

Bak de sinterklaascake in ongeveer 55 tot 60 minuten gaar. Haal de sinterklaascake uit de oven en laat deze op een rooster een beetje afkoelen. Smelt ondertussen de **pure chocolade (125 g)** met wat **roomboter (25 g)**. Haal de cake uit het blik en giet de chocolade erover heen. Versier de sinterklaascake met **kruidnoten (3 handjes)**.