Stroopwafelcakejes met pindakaas

Ingrediënten

200 g Boter (ongezouten roomboter)
4 Ei
1 Pak Koopmans Stroopwafelcake
150 g Pinda's
6 el (eetlepels) Pindakaas
4 Stroopwafels

Keukenspullen

Muffin bakvorm
18 Cupcakevormpjes
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Gebruik je een muffinvorm in plaats van de bakplaat, plaats het rooster dan alvast iets onder het midden van de oven. Verwarm de oven voor (elektrisch 190°C / hetelucht 170°C).

Plaats 18 cakevormpjes in het muffinblik, of als je deze niet hebt op de bakplaat.

2. Cakebeslag maken

Klop in een beslagkom de **boter (200 g)** zacht en romig.

Voeg de **stroopwafelcakemix (1 pak)** en **4 eieren** in één keer aan de boter toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in een 1/2 minuut tot een glad geheel.

Meng **6 eetlepels pindakaas**, de stukjes **stroopwafels (4 stuks, in stukjes gesneden van 0,5 cm)** en **100 gram pinda's (grof gehakt)** door het cakebeslag.

Verdeel het beslag over de cakevormpjes. Vul de vormpjes voor 2/3 met het stroopwafel pindakaasbeslag.

Verdeel de rest van de pinda's over de stroopwafel cakejes.

3. Cakejes bakken

Bak de stroopwafel cakejes in circa 20 minuten gaar en goudbruin.

Haal de stroopwafel cakejes met pindakaas uit de oven en laat ze even afkoelen voor je ze serveert.