



## Zelf stroopwafelcake maken



### Ingrediënten

- 200 gram boter
- 4 eieren
- 100 gram witte basterdsuiker
- 100 gram lichtbruine basterdsuiker
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- Snufje zout
- Snufje kaneel
- 2 pakken stroopwafels van Henri Willig

## Bereidingswijze stroopwafelcake

Ontdek de heerlijke combinatie van traditionele Nederlandse smaken met ons stroopwafelcake recept. Een perfecte balans tussen zoet en kruidig! Het bakken van deze stroopwafelcake is niet alleen eenvoudig maar ook ontzettend leuk. Of je nu een ervaren bakker bent of voor het eerst iets zoets probeert te maken, dit recept is ideaal voor iedereen. Geniet van de rijke smaak van stroopwafels in een luchtige, heerlijke cake.

## Bereidingswijze

- 1: Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn en verwarm de oven voor op 160 graden.
- 2: Vet de cakevorm in en bekleed het met bakpapier.
- 3: Klop de boter luchtig met de mixer.
- 4: Voeg de vier eieren bij de boter en klop het langzaam door elkaar.
- 5: Meng de witte basterdsuiker, lichtbruine basterdsuiker, zelfrijzend bakmeel, zout en kaneel door elkaar en voeg het bij het boter-ei mengsel.
- 6: Mix alle ingrediënten een minuut met de mixer.
- 7: Hak één pakje Henri Willig stroopwafels in kleine stukjes.
- 8: Spatel de stukjes stroopwafel door het cake beslag.
- 9: Doe het cakebeslag in de cakevorm.
- 10: Hak de helft van het andere pakje Henri Willig stroopwafels ook in kleine stukjes. Strooi deze over het cakebeslag heen. De rest van de stroopwafels zijn voor tijdens het wachten, of eventueel zou er ook een heel pakje bovenop kunnen.
- 11: Doe de cake in de oven en bak de cake op 70 minuten op 160 graden. Laat de cake eerst een uurtje afkoelen voordat je de cake aansnijdt, maar warm is hij het lekkerste.

## Klaar om zelf stroopwafelcake te maken?

Bak je eigen stroopwafelcake met dit eenvoudige recept. Een perfecte lekkernij voor bij de koffie of als speciaal dessert. Bestel de lekkerste stroopwafels eenvoudig via onze webshop en begin met het creëren van jouw heerlijke meesterwerk.