

Speculaascake

Ingrediënten

- 200 gram bloem
- 25 gram speculaaskruiden
- 1 zakje bakpoeder
- 125 gram boter
- 5 eieren
- 60 gram SteviJa Zoetpoeder®
- 4 eetlepels karnemelk
- 5 eetlepels zonnebloemolie
- Amandelschaafsel



Bereiding

Verwarm de oven voor op 150 °C.

Meng de bloem, speculaaskruiden en het bakpoeder in een kom.

Smelt de boter in een pan en voeg de eieren toe. Los het Zoetpoeder® op in de karnemelk en roer dit door het mengsel in de pan.

Voeg het mengsel toe aan de bloem en meng dit samen met de olie tot een glad cakebeslag.

Vet de cakevorm in met boter.

Giet het cakebeslag in de vorm en strijk de bovenkant glad. Strooi het amandelschaafsel over het beslag en druk het licht aan.

Bak de speculaascake in circa 60 tot 70 minuten goudbruin.