

# Kerstcake



Enige bakervaring is gewenst

## Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 160 °C

Heteluchtoven: 150 °C

Gasoven: stand 2-3

Baktijd: 60-70 minuten



## Ingrediënten:

Dr. Oetker Bakspray

50 ml koffieroom

2 el oploskoffie

2 tl Dr. Oetker Rumaroma

1 pak mix voor Boerencake

1 el kaneel

4 eieren

200 g zachte boter of margarine

75 g rozijnen

50 g hazelnoten, grof gehakt

150 g roomkaas (Mon Chou)

ca. 200 g poedersuiker

kerstboomchocolaatjes (zie recept hieronder)

Extra nodig:

cakevorm van ca. 23 cm

## Bereidingswijze:

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor. Vet de vorm in met de Bakspray.

Verwarm de koffieroom en los de oploskoffie hierin op. Roer het aroma erdoor. Klop de boter met de mixer in een beslagkom zacht en romig. Meng de cakemix met het kaneelpoeder en schep het op de boter. Voeg de eieren en koffieroom toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)



mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag.

Spatel de rozijnen en de gehakte hazelnoten erdoor. Schep 2/3 van het beslag in de cakevorm en strijk het glad. Schep de rest in het midden van de cakevorm. Zet de vorm op het rooster in de voorverwarmde oven en bak de gaar en goudbruin.

Laat de cake 10 minuten in de uitgeschakelde open oven staan. Schud de cake los in de vorm en schud hem uit de vorm. Zet de cake met de bovenkant naar boven op een rooster. Laat de cake afkoelen.

Roer de roomkaas in een kom met de mixer glad. Voeg 150 g gezeefd poedersuiker toe en roer er een glad glazuur van. Schep het roomkaasglazuur in een dikke laag op de cake. Laat het glazuur ca. 15 minuten drogen.

Steek de kerstboomchocolaatjes als een woud van bomen in het glazuur en let erop, dat ze stevig staan, maak eventueel met een mes eerst voor elk boompje een inkeping in glazuur en cake. Bestuif de cake rijkelijk met gezeefd poedersuiker.

Bewaartip: u kunt de cake 1-2 dagen van te voren maken. Zet de cake met decoraties en al in een wat ruimere ovenschaal of bakvorm en schuif deze in een ruime plastic zak. Sluit de zak en schuif de cake, tot gebruik, in de koelkast.

#### **Dr. Oetker producten:**

Dr. Oetker Bakspray

#### **Kerstboomchocolaatjes**

Snoepgoed, ca. 30 stuks

Moeilijkheidsgraad: \*\*

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

#### **Ingredienten:**

2 zakjes Dr. Oetker Chocoglazuur  
(of 200 gram kookchocolade)

Extra nodig:

pannenkoekmes

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)



uitsteekvormpje kerstboom

**Bereidingswijze:**

Verwarm de chocoglazuur volgens de aanwijzingen (of breek de chocolade in stukjes, leg 150 gram in een kommetje en zet dit op een pannetje met kokend water. Laat de chocolade al roerend smelten. Neem de kom van de pan en roer de rest van de chocolade erbij, tot ook dit is gesmolten).

Leg op een vlakke (bak)plaat (die in de koelkast past) een stuk bakpapier. Schenk de chocoglazuur er op en strijk het snel met een pannenkoekmes gelijkmatig uit tot een laag chocolade met een dikte van ca. 2 mm. Schuif de plaat in de koelkast en laat de chocolade 5 minuten opstijven, de chocolade is dan nog zacht, maar stijf genoeg. Zet een bakje met heet water en een droogdoek klaar.

Haal de plaat chocolade uit de koelkast. Doop het uitsteekvormpje even in het hete water, maak het droog op de droogdoek en steek (eerst langs de rand) een chocoladeboompje uit. Knijp het vormpje wat aan en til het boompje uit de chocolade. Duw het kerstboompje op een tweede stuk bakpapier uit het vormpje.

Ga zo verder, eerst langs de rand, zodat het midden van de chocolade nog kan opstijven. Smelt restjes chocolade eventueel opnieuw en herhaal het proces. Leg de chocolaatjes in een (koelkast)doosje met stukjes keukenpapier ertussen en bewaar ze tot gebruik op een koele plaats.

**Dr. Oetker producten:**

Dr. Oetker Chocoglazuur

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)