



# Koekhuisje van cake

1 stuk



Wat bakervaring gewenst

● ● up to 120 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de cake:

2 pakken Koopmans Fijne Cake mix  
300 g boter of margarine  
8 eieren  
100 ml melk

### Voor het bouwen van het huisje:

1 zakje Dr. Oetker Boter crème  
100 g roomboter  
125 ml melk  
4 - 6 satéprikkers eventueel als  
versteving  
aardbeienjam

### Voor de versiering:

Dr. Oetker Regenboogfantasie en  
andere strooisels  
kleine koekjes naar keuze  
Snoepgoed naar keuze  
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit  
1 strooibus Dr. Oetker Christmas  
Party (The Taste of Christmas)

### Extra nodig:

1 - 2 cakevormen van 30cm  
Dr. Oetker Bakspray of boter/bloem  
voor invetten/bestuiven  
beslagkom  
mixer met gardes  
spatel of plat mes  
snijplank + scherp mes en schaar

## 1 Voorbereiden:

Het huisje wordt opgebouwd uit 2 cakes. Daarom gaan we deze eerst bakken. Zorg dat de boter en de eieren op kamertemperatuur zijn. Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.

**Elektrische oven: 160 °C**  
**Heteluchtoven 150 °C**

- 2 Je kunt 2 cakes gelijktijdig bakken (elektrische oven) dan gebruik je 2 cakevormen. Je kunt de cakes ook in 2 keer bakken. De volgende stappen zijn voor 1 cake, herhaal deze als je cakes apart bakt.

## 3 Cake bakken:

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).

- 4 Klop met de mixer de 150 g boter zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de cakemix, 50 ml melk en de 4 eieren 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 2 minuten tot een luchtig beslag.





- 5 Doe het beslag in de cakevorm en bak de cake in 60-70 minuten gaar en goudbruin.

Zet de cake in de cakevorm op een rooster en laat de cake 3-4 minuten afkoelen.

Haal de cake uit de vorm en laat de cake een uur op een rooster verder afkoelen.

**Baktijd: 65 Minuten**

- 6 **Maak een botercrème:**

Klop de zachte boter op de laagste stand met de mixer met garden in **1 minuut** glad, smeuïg en zonder klontjes. Voeg de melk en de mix voor de botercrème toe. Roer het geheel in ca. **1/2 minuut op de laagste stand** door elkaar totdat de massa iets dikker wordt. Ga met een lepel over de bodem en de randen van de kom zodat alle boter goed loskomt en door de botercrème gemengd kan worden.

- 7 Klop de massa in **ca. 1 minuut op de middelste stand** tot een luchtige botercrème.

- 8 **Bouw je koekhuis op - cake 1:**

Snijd bij cake 1 de bolle bovenkant van de cake zodat er een platte cake overblijft.



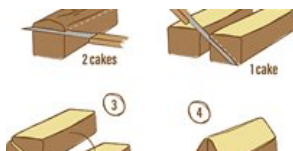
- 9 **Cake 2:**

Snijd ook bij cake 2 de bolle bovenkant van de cake zodat er een platte cake overblijft. Snijdt deze cake nu in twee stukken.





- 10 Snijd de stukken van cake 2 schuin in de lengte door de midden. Zo ontstaan er 4 driehoeken.



- 11 Plak de delen op elkaar met de botercrème. De dakdelen kun je met wat jam tegen elkaar aanplakken. Verstevig het huisje eventueel met satéprikkers.



- 12 Bestrijk het huisje met de rest van de botercrème en strijk de botercrème glad. Plaats het huisje in de koelkast. Bestrijk na 30 minuten nogmaals het huisje met een tweede laag.



- 13 **Versier je koekhuisje van cake:**

Versier het huisje met de koekjes en de snoepgoed. Je kunt het (verwarmde) witte glazuur gebruiken als een soort lijm.

