



⌚ ± 1.5 uur

 8 personen



Met de Brand New Cake Kruidcake-mix kun je niet alleen een standaard kruidcake bakken, maar ook verrukkelijke kruidcake bars. Wij hebben de bars opgespoten met een lekkere crème en gegarneerd met wat chocoladekrullen. Ze zien er zo niet alleen wat leuker uit, maar smaken ook nog eens een stuk beter. Je kunt deze zoete lekkernij perfect uitdelen tijdens een verjaardag of een ander feestje. Uiteraard kun je ze ook gewoon lekker zo opsnoepen tijdens bijvoorbeeld een avondje voor de buis. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

- 500 gram Brand New Cake Kruidcake-mix;
- 150 gram Brand New Cake Crème Chantilly-mix;
- 100 milliliter slagroom;
- 50 gram DV Chocoladekrullen Melk;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Spuitmondje #2D;
- Taartpan PME Vierkant 25 x 25 centimeter;
- Bakpapier.

- 250 milliliter water.

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Knip een bakpapier op maat en leg deze in de vorm.





écht alles om te bakken

3. Mix op een lage stand de Kruidcake-mix en het water door elkaar heen.
4. Giet het beslag in de bakvorm.
5. Bak de kruidcake in 30 minuten gaar.
6. Laat de kruidcake goed afkoelen.
7. Stort de cake uit de vorm en snijd er even grote bars uit.
8. Wij hebben er 8 bars uitgesneden, maar uiteraard kun je er ook kleinere of grotere stukken uitsnijden.
9. Klop de Crème Chantilly-mix met de slagroom stijf.
10. Doe het spuitmondje in de spuitzak en knip het uiteinde af.
11. Doe de crème in de spuitzak.
12. Spuit toefjes op de kruidcake bars.
13. Decoreer de bars met chocolade krullen.

Handige informatie

Bekijk ook eens onze andere bars recepten!

Vielen deze kruidcake bars ook zo goed bij jullie in de smaak en wil je graag eens andere cake bars maken? Bekijk dan eens onze blog voor inspiratie! Je vindt er onder andere een recept voor verrukkelijke toffee bars.

Deze [toffee bars](#) hebben wij met de Toffee cake-mix van Brand New Cake gemaakt, waardoor ze binnen een mum van tijd op tafel staan. Ben je niet zo van het zoete en houd je meer van frisse baksels? Maak dan eens deze [classic lemon bars](#). [Bekijk al onze bars recepten hier!](#)

Bekijk eens onze Brand New Cake bakmixen!

Deze kruidcake bars hebben wij gemaakt met de Kruidcake-mix van Brand new Cake. Het fijne aan deze bakmix is, dat je er enkel wat water aan hoeft toe te voegen. Naast deze bakmix heeft Brand New Cake nog veel meer bakmixen in haar assortiment opgenomen, voor zowel koek, taart als cake. Al deze bakmixen zijn van professionele kwaliteit, maar door het kleine formaat kun je er ook gewoon thuis de lekkerste baksels mee maken. [Bekijk alle Brand New Cake bakmixen hier!](#)

Deel jouw kruidcake bars met ons!

Heb je met ons recept lekkere kruidcake bars gemaakt? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw bakcreatie niet alleen zien maar ook delen met onze volgers!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Kruidcake-mix 500g (Art.nr.: BNC00823)
- 1 x BrandNewCake Creme Chantilly (klopschuim) 800g (Art.nr.: BNC00162)
- 1 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x DV Chocoladekrullen Melk 300g (Art.nr.: DV821001)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x BrandNewCake Spuitmondje Bloem #2D (Art.nr.: BNC01137)
- 1 x Taartpan PME Vierkant 25x25x10cm (Art.nr.: SQR1041)
- 1 x Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)

