

Kruidcake toetjes recept

 ± 1 uur

 6 personen



Ken jij kruidcake al? Zoals de naam al doet vermoeden, is dit een cake met een kruidige smaak. Daardoor vinden wij het heel erg lekker om deze cake in het najaar te nuttigen bij een lekker kopje koffie of thee. Je kunt er trouwens ook heel eenvoudig een volwaardig toetje van maken (leuk voor bijvoorbeeld het kerstdiner!). Dankzij de Brand New Cake Kruidcake-mix is het helemaal niet lastig om dit dessert te maken. Wil je zelf ook deze heerlijke kruidcake toetjes maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram Brand New Cake Kruidcake-mix;
- 250 milliliter slagroom;
- 200 gram kersenvlaaivulling;
- 2 zakjes Klop-Fix;
- 150 gram fijne kristalsuiker;
- Taartpan PME Rechthoek 20 x 20 centimeter;
- Bakpapier;
- Spuitzak;
- Brand New Cake Spuitmondje 2D.

Overige benodigdheden:

- 250 milliliter slagroom;
- 250 gram mascarpone;
- 6 glaasjes.





Het maken van de kruidcake toetjes:

1. Klop de slagroom met de Klop-Fix stijf.
2. Klop de mascarpone los met de suiker.
3. Spatel de slagroom door de mascarpone heen.
4. Doe de vulling in de spuitzak met spuitmondje.
5. Leg een laagje cake in het glas en spuit daar een laagje vulling bovenop.
6. Leg er een laagje cake overheen.
7. Spuit nog een laagje vulling op de cake.
8. Garneer met een laagje taartvulling.
9. Herhaal stap 5 tot en met 8 met de overige glaasjes.

Bekijk ook eens onze andere recepten met de Brand New Cake Kruidcake-mix!

Voor het maken van deze verrukkelijk toetjes, hebben wij de Brand New Cake Kruidcake-mix gebruikt. Het fijne aan deze mix is dat je er enkel wat water aan hoeft toe te voegen om een lekker cakebeslag te krijgen. Met deze mix hebben wij naast deze lekkere toetjes en een standaard cake ook nog een aantal andere recepten gemaakt. Zo hebben wij er bijvoorbeeld een heerlijke [kruidcake cakerol](#), [kruidcake tulband](#) en [kruidcake bars](#) mee gemaakt. Kortom je kunt met deze mix alle kanten op. Het is dan ook altijd handig om zo'n mix in huis te hebben. [Shop de Brand New Cake Kruidcake-mix hier!](#)

Zoals je in ons recept hebt gezien, hebben wij gebruikt van een mascarponevulling. Uiteraard kun je gewoon met de vulling variëren, zodat het dessert helemaal naar jouw eigen smaak wordt. Zo zou je er bijvoorbeeld voor kunnen kiezen om de kruidcake toetjes te vullen met vanille-ijs en een lekkere toef slagroom. Je zou ook met de kersentaartvulling kunnen variëren. Zo zou je gebruik kunnen maken van een lekkere abrikozen of aardbeien fruitvulling. [Je vindt al onze fruitvullingen hier!](#)

Ga je zelf met dit recept kruidcake toetjes maken? Deel 't resultaat dan met ons op Instagram! Wij zijn namelijk erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Maak een foto van jouw toetjes en plaats deze in je Insta Story. Tag ons



met [@baktotaal](#) in de story, want dan kunnen we jouw foto niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen.

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Kruidcake-mix 500g (Art.nr.: BNC00823)
- 2 × Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 × Aarts Fruitvulling Kersen 580ml (Art.nr.: AA891204)
- 1 × Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 × Fijne Kristalsuiker Van Gilse 750g (Art.nr.: VG002)
- 1 × Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm (Art.nr.: 2105-956)
- 1 × Kitchen Craft Bakpapier 30 cm Rol 10 m (Art.nr.: SDISILPAPER)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Bloem #2D (Art.nr.: BNC01137)

