



⌚ ± 1.5 uur

 ± 1 uur

 12 personen



Denken we aan Kerst dan denken we aan kerstkransjes, schuimpjes, chocolade en natuurlijk ook gingerbread (zoals bijvoorbeeld die leuke gingerbread poppetjes). Instagrammer @ellouisacooking gaf haar creativiteit de vrije loop en maakte met producten uit onze webshop een heerlijke gingerbreadcake. Deze cake staat niet alleen leuk op de kersttafel, maar kun je de hele winter wel serveren. Hij is namelijk onwijs lekker bij een kopje koffie, thee of warme chocolademelk. Ben je benieuwd naar hoe je zelf deze winterse cake kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

- 300 gram donkerbruine basterdsuiker;
- 250 milliliter zonnebloemolie;
- 1 theelepel kaneel;
- 625 gram tarwebloem;
- 1 zakje bakpoeder;
- 400 milliliter slagroom;
- 50 gram poedersuiker;
- 2 zakjes Klop-Fix;
- 100 gram Brand New Cake Royal Icing-mix;
- Taartpan PME Rechthoek 20x30x5cm;
- Bakpapier;
- Deegroller;
- Spuitzak;
- Spuitmondje 1M;
- PME Koekjes uitstekerset Gingerbread poppetje set/2;
- Wilton Sprinkles Gingerbread Mix 50g;





6. Steek met de kleine gingerbread uitsteker gingerbread poppetjes uit het deeg.
7. Leg de koekjes op een bakplaat met bakpapier.
8. Bak de koekjes in 10 minuten gaar.
9. Laat de koeken goed afkoelen op een rooster.
10. Meng de Royal Icing-mix met het water tot een dik glazuur.
11. Doe de icing in een spuitzak.
12. Versier de poppetjes met de icing en laat dit goed drogen.

Het afwerken van de gingerbreadcake:

1. Mix de slagroom stijf met de slagroomversteviger en poedersuiker.
2. Klop in een andere kom de mascarpone los.
3. Mix de mascarpone door de slagroom heen.
4. Doe de slagroom in een spuitzak met spuitmondje.
5. Snijd de cake in vierkantjes.
6. Spuit toeven op de cake.
7. Garneer de cake met sprinkles.

Handige informatie

Deel jouw gingerbreadcake met ons!

Heb jij met dit recept een gingerbreadcake gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x PME Koekjes uitstekerset Gingerbread poppetje set/2 (Art.nr.: SC620)
- 1 x Patisse Deegroller Hout 25cm (Art.nr.: 02250)
- 1 x Taartpan PME Rechthoek 20x30x5cm (Art.nr.: OBL08122)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x BrandNewCake Royal Icing-mix 100g (Art.nr.: BNC00836)
- 1 x Wilton Sprinkles Gingerbread Mix 50g (Art.nr.: 1-29-001379)
- 1 x Molen de Hoop Basterdsuiker Bruin 750gr (Art.nr.: DH82)
- 2 x Houdbare Slagroom Melkan 35% 200ml (Art.nr.: VG006)
- 1 x BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 x Zonnebloemolie Biologisch 500ml (Art.nr.: UD90032)





BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 x Dr. Oetker Klop-Fix (slagroomversteviger) 24g (3x8g) (Art.nr.: D100507)
- 1 x BrandNewCake Kaneel Gemalen 130g (Art.nr.: BNC00015)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Dr. Oetker Backin (bakpoeder) 80g (5x16g) (Art.nr.: D100015)
- 1 x Vershoudfolie 32cm x 20m (Art.nr.: UD5009559)
- 1 x BrandNewCake Smitmondje Open Ster #1M (Art.nr.: BNC01119)

