



🕒 ± 1 uur

 12 personen





écht alles om te bakken

5. Bak de cake in 45 minuten gaar en goudbruin. Open de oven tussentijds niet! De cake is gaar als de prikker er droog uitkomt als je deze in het midden in de cake prikt.
6. Haal de cake na enkele minuten uit de bakvorm en laat de lekkernij afkoelen op een rooster.
7. Warm de honing kort op in de magnetron.
8. Smeer de cake in met de verwarmde honing.
9. Strooi het amandelschaafsel hier overheen.

Handige informatie

Ontdek de BrandNewCake Stoofperencake-mix!

Ken jij de BrandNewCake Stooferencake-mix al? Dit is een cakemix waarmee je vrij eenvoudig een heerlijke cake op tafel zet die naar stooftje smaakt. Met deze mix kun je allerlei kanten op. Naast een standaard rechthoekige cake kun je met deze mix ook een cake-rol, maar zelfs ook cupcakes en bars maken. Met deze cake-mix kun je dus allerlei verschillende kanten op. Dat maakt het extra leuk om deze mix altijd in huis te hebben. [Je shopt de BrandNewCake Stooferencake-mix hier!](#)

Serveer de cake eens als nagerecht!

Wist je al dat je een cake heel goed als nagerecht kunt serveren? Zo ook deze stoofperen tulbandcake! Snijd de cake in plakken en leg elke plak op een mooi bordje. Serveer er een bolletje vanille ijs, een toefje slagroom en wat warme stoofpeertjes bij en je hebt een heerlijk dessert. Zoals je ziet, is het helemaal niet lastig om deze cake om te toveren tot een volwaardig dessert. Een kind kan de was doen!

Bekijk ook eens onze andere recepten met stoofperen!

Stoofperen kun je heel goed gebruiken voor het op smaak brengen van allerlei baksels. Deze peertjes hebben namelijk een lekkere, zoete smaak. Daardoor laten ze vrijwel elk gebak een stuk lekkerder smaken. Bak jij ook graag met stoofpeertjes? Dan vind je het vast leuk om onze andere recepten met stoofperen te zien. In de loop der jaren hebben wij daar best wel wat van verzameld op ons blog. Van een [molshoop taart met stoofpeertjes](#) tot aan verrukkelijke [stoofperen muffins](#). En van een [speculaastaart met stoofperen en meringue](#) tot aan lekkere [stoofperen cupcakes](#). Op onze blog vind je het allemaal. [Bekijk al onze recepten met stoofperen hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte stoofperen tulbandcake aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een heerlijke stoofperen tulbandcake gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe de cake is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!



Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x BrandNewCake Stoofperencake-mix 400g (Art.nr.: BNC00833)
- 1 x Nordic Ware Elegant Party Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW58677)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Amandelschaafsel 100g (Art.nr.: BNC01310)

