

Kruidnoten arretjescake recept

 ± 1 uur

 ± 3 uur

 10 personen



Ben jij dol op kruidnoten en op arretjescake? Dan is ons kruidnoten arretjescake recept echt wat voor jou! Vier je binnenkort een verjaardag of een ander leuk feestje? Dan is deze cake de perfecte lekkernij om uit te delen bij een lekker kopje koffie of thee. Niet alleen als snack, maar ook als dessert is de lekkernij verrukkelijk! Heb je binnenkort een gezellig diner op de planning staan? Serveer deze arretjescake dan naast een bolletje vanille ijs en een lekkere toef slagroom. Wie wil dat nou niet? Lees snel verder voor ons kruidnoten arretjescake recept en ga lekker aan de slag!

Maak deze arretjescake zonder oven!

Het toffe aan deze lekkernij is dat die no-bake is. Dit betekent dat je geen oven nodig hebt om het te maken. Dat kan soms best handig zijn. Wil je niet al te lang in de keuken staan, maar wel een heerlijke snack op tafel kunnen zetten? Dan is deze no-bake pepernoten arretjescake echt wat voor jou!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram witte basterdsuiker;
- 100 gram cacaopoeder;
- 400 gram kruidnoten;
- Patisse Cakevorm 25cm;
- Bakpapier;
- Garde Hendi RVS 20cm.

Overige benodigdheden:

- 2 eieren, maat M;
- 350 gram ongezoeten roomboter.





Recept

- Tip!** Laat de gesmolten roomboter een beetje afkoelen.

Handige informatie

Hoe kun je de kruidnoten arretjescake het beste bewaren?

Met dit recept kun je 1 arretjescake maken, je kan hier ongeveer 10 plakjes uithalen. Gaat de lekkernij niet in 1 keer op? Of heb je binnenkort een verjaardag of een ander leuk feestje op de planning staan en wil je de cake alvast van tevoren maken? Dan vind je het vast fijn om te weten dat je deze snack prima een poosje kunt bewaren. Het is belangrijk dat je de cake in een afgesloten bakje in de koelkast bewaart. Op deze manier blijft die ongeveer 2 dagen goed. Als je de lekkernij nog langer wilt bewaren, kun je hem invriezen. Het is dan wel belangrijk dat je de cake luchtdicht verpakt. Op deze manier blijft die ongeveer 3 maanden goed.

Bekijk ook eens onze andere cake recepten!

Vind je het ook zo leuk om cakes te maken? Dan hebben we goed nieuws voor je! Wij hebben naast dit arretjescake recept nog een heleboel andere cake recepten op onze blog staan. Bak bijvoorbeeld eens deze heerlijke [chocolade cake](#) en ook het recept voor een [banoffee cake](#) moet je echt eens proberen. Ben je meer van de frisse baksels? Dan is ons recept voor een lekkere [lemon drizzle cake](#) en deze heerlijke [limoncello cake](#) echt wat voor jou. [Bekijk ook al onze andere cake recepten hier!](#)



Laat jouw zelfgemaakte kruidnoten arretjescake aan ons zien!

Ga je zelf met dit recept deze heerlijke arretjescake maken? Deel dan het resultaat met ons op Instagram! Wij zijn namelijk heel erg benieuwd naar hoe die is geworden. Maak een foto van jouw zelfgemaakte cake en plaats deze in je Insta Story. Tag ons met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) in de story, want dan kunnen we jouw lekkernij niet alleen zien maar ook delen met onze volgers en dat vinden wij heel leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Patisse Cakevorm 25cm (Art.nr.: P02833)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Garde Hendi RVS 20cm (Art.nr.: 532003)
- 1 x Witte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG005)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)

