

## Sinter-Cake

**Image**



# Sinter-Cake

Het heerlijk avondje is gekomen met deze heerlijke cake met winterse smaken!

ca. 175°C

45- 50 min

5 stuks

## Ingrediënten

### Ingrediënten Beslag:

1.000 gram Bak Speciaal Bio Diamond Spelt Royal

450 gram Zonnebloemolie

500 gram Water

40 gram Speculaaskruiden

### Ingrediënten Vulling:

250 gram Damco Amandelspijs, afgeslapt

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. Meng **Bak Speciaal Bio Diamond Spelt Royal**, samen met de zonnebloemolie en het water 1 minuut in de eerste versnelling.
2. Los de speculaaskruiden op in een klein beetje water en voeg dit toe aan het beslag.
3. Meng alles nog 3 minuten in de tweede versnelling tot een glad beslag.
4. Vul bakjes met 200 gram beslag, daarna 50 gram **afgeslapte spijs** en tot slot nog 150 gram beslag.
5. Bak de cakes en decoreer naar eigen inzicht.

# Image

