



Desserten

## **Stoombootcake**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor de cake**

2 mandarijnen (in kleine stukjes gesneden)  
250 gram zelfrijzende bloem  
boter (om in te vetten)  
225 gram kristalsuiker  
1 pak bakpoeder  
1 zakje vanillesuiker  
1 snuifje kaneel  
250 gram boter  
4 eieren

#### **Voor de versiering**

1 handvol of ijsbergjes nic-nac'jes (met suiker)  
2 eetlepels glazuur (kant-en-klaar)  
1 handvol smarties  
2 snoep (ketting)

### **Bereidingswijze**

Mix samen met een volwassene de eieren met de suiker en vanillesuiker tot een schuimig geheel.

Voeg de gesmolten boter toe en spatel op het einde de bloem en het bakpoeder voorzichtig onder het geheel tot je een gelijkwaardige massa bekomt. Meng tot slot de mandarijntjes en kaneel onder het beslag.

Giet het deeg in een ingevette cakevorm en schuif in een voorverwarmde oven van 180 °C gedurende 40 minuten. Controleer met een vork of je cake goed gebakken is. Laat de cake afkoelen voordat je hem gaat versieren.

Doe lijm langs één zijde van de gekleurde rechthoeken en kleef ze op mekaar met de satéprikker ertussen. Steek de satéprikker in het midden van de cake.

Maak de raampjes van de boot! Doe een beetje glazuur op elke smartie en Nic-Nac en kleef ze afwisselend rondom de boot.

En dan is het de beurt aan de vlaggenmast! Prik aan elk uiteinde van de cake een tandenstoker en knoop de snoepketting met de ene kant vast aan de tandenstoker en de andere aan de top van de satéprikker. Doe hetzelfde voor de andere snoepketting.

Kleef de Sint- en Piet-figuurtjes op een tandenstoker en prik op ze op de cake. Laat het smulfeestijn beginnen!

[Download hier de leukste figuurtjes en print ze af.](#)

## Keukenbenodigdheden

Oven  
Gekleurd papier  
Satéprikker  
Tandenstokers  
Lijm

