## **Koffie crumble cake**

## **ingrediënten**

* 200 gr roomboter (kamertemperatuur)
* 200 gr lichtbruine basterdsuiker
* 200 gr zelfrijzend bakmeel
* 3 eieren
* 100 gr zure room
* [40 ml espresso (L'OR Splendente)](https://www.lorespresso.nl/assortiment/koffiecups/espresso-splendente/?utm_source=PaulinesKeuken&utm_medium=brandedcontent&utm_campaign=nld-2024-lor-jorisbijdendijk&utm_term=Koffiecrumble&utm_content=productpagina-cups-splendente)
* 75 gr walnoten
* poedersuiker

## **Crumble**

* 75 gr koude roomboter
* 75 gr suiker
* 100 gr bloem
* 40 gr walnoten

## Materiaal

* Cakevorm (23 cm)

**Instructies**

1. Verwarm de oven voor op 175 graden (elektrisch). Zet een dubbele espresso (40ml) met de L’OR Splendente koffiecapsules en laat deze afkoelen.
2. Maak de crumble. Hak 40 gr walnoten tot kleine stukjes. Doe de bloem, suiker en de walnoten in een kom. Voeg de koude boter toe en wrijf met je handen tot grove kruimels. Zet apart in de koelkast.
3. Mix de boter en de lichtbruine basterdsuiker tot een romig en luchtig geheel. Voeg dan één voor één de eieren toe. Spatel het zelfrijzend bakmeel en een snuf zout door het beslag.
4. Voeg vervolgens langzaam de afgekoelde espresso en zure room toe en meng nog even kort.
5. Hak 75 gr walnoten grof en spatel deze door het beslag. Giet het beslag in een ingevette cakevorm.
6. Verdeel de crumble over het cakebeslag.
7. Bak de crumble cake in ongeveer 60 minuten af in de voorverwarmde oven. De cake is klaar als een satéprikker er schoon en droog uitkomt, wanneer je deze in het midden van de cake steekt.
8. Laat de cake iets afkoelen en haal hem dan voorzichtig uit de vorm.
9. Bestrooi voor het serveren met poedersuiker.