



Appelcake

De mama van Nand* bakt deze appelcake vaak om samen met familie en vrienden van te genieten. Deze cake kan je ook meenemen tijdens je wandeling of fietstocht.

Wat heb je nodig?

- 200 gram ongezouten roomboter
- 200 gram fijne kristalsuiker
- 2 tl vanille-extract
- 4 eieren
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- snufje zout
- 1,5 appel (Jonagold)

Hoe ga je aan de slag?

Mix de boter en suiker romig. Voeg het vanille-extract en de eieren één voor één toe en meng tot een glad beslag. Voeg het zelfrijzende bakmeel en zout toe, mix tot de droge ingrediënten zijn opgenomen. Voor wie wil kan hier ook een snuf kaneel aan toe voegen. Schil 1 appel en snijd in blokjes, meng de stukjes appel door het beslag heen. Doe het beslag in een ingevette en bebloemde bakvorm. Snijd de halve appel in plakjes en leg deze bovenop het beslag, duw ze een klein beetje in het beslag. Bak de cake in 65 minuten gaar in een voorverwarmde oven op 175 graden (boven- en onderwarmte). Steek na het bakken met een lang mes of sateprikker in het midden van de cake, wanneer deze er schoon uitkomt is de cake gaar. Laat de cake kort afkoelen in het blik voordat je hem uit de vorm haalt en verder laat afkoelen.

