

APPELCAKE / FRAMBOZENCAKE



Ingrediënten

- 130 g boter (in blokjes)
- 3 medium eieren
- 150 g suiker
- 30 g calvados
- 200 g patisseriebloem
- 1/2 pakje bakpoeder (8 g)
- 1 snuifje zout
- 2 appelen of frambozen (mag diepvries)
- beetje rietsuiker

Werkwijze

1. Alle ingrediënten (behalve de appel of frambozen, rietsuiker) in de beker doen en mengen
30 sec / snelheid 6
2. deeg in ingevette bakvorm doen
3. appeltjes of frambozen in het deeg verdelen
4. bestrooien met wat rietsuiker
5. Afbakken op 180°C, ongeveer 30 min

TIP: je kan de appeltjes, in schijfjes gesneden, wat laten weken in calvados en een beetje kandijnsuiker! Heerlijk is dat. Het sap bij je deeg doen en mee mengen!

