

APPELCAKE



Ingrediënten

- 3 eieren
- 150 g suiker
- 1 zakje vanillesuiker (10 g)
- zeste van 1 appelsien of citroen (bio)
- 120 g licht gesmolten boter (eventjes opwarmen in de microgolf maar de boter mag niet te warm zijn!)
- 150 g bloem
- 12 g bakpoeder en snuifje zout
- 15 g melk
- 2 appels (geschild en in schijfjes)
- kaneel
- bakvorm (zie foto's, mijn was 17-26 cm)

Werkwijze

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Was de appelsien zeer goed in warm water en wrijf droog. Ik voeg een beetje bicarbonaat toe. Dit ontvet zeer goed de schil. Want ook bio appelsienen hebben een beschermd waslaag. Haal met een rasp de zeste van de schil. Zet opzij.
3. Doe de eieren, de suiker en vanillesuiker in de beker en meng.
30 sec / snelheid 4
4. Voeg de gesmolten boter toe en meng.
30 sec / snelheid 4
5. Doe de bloem, bakpoeder, snuifje zout, de zeste en de melk in de mengbeker en meng.
30 sec / snelheid 5
6. Beboter en bebloem de cakevorm. Giet het deeg in de vorm. Bestrooi de schijfjes appel met kaneel en duw in het deeg.
Bak ongeveer 30 minuten af. Prik met een naald in het midden van de cake. De cake is gaar als er geen deeg blijft aankleven.

