

CAKE met appeltjes (en advokaat)



Ingrediënten

- 200 g malse boter (in blokjes)
- 4 medium eieren
- 200 g suiker
- 200 g patisseriebloem
- 1/2 pakje bakpoeder (8 g)
- 1 snuifje zout
- 2 eetlepels advokaat (optioneel)
- 4 eetlepels melk
- 2 appelen
- kaneel

Werkwijze

1. Verwarm de oven op 180°C.
2. Vet een bakvorm in, bebloem een beetje.
3. Breng alle ingrediënten (behalve de appelen) in de beker en meng tot een glad deeg. Meng nog even door met een spatel.
20 sec / snelheid 6
4. Doe het deeg in de ingevette bakvorm.
5. Schil de appelen, snij in schijfjes en bestrooi ze met kaneel. Steek de appeltjes mooi in het deeg.
6. Afbakken op 180°C, ongeveer 45 min. Prik in de cake met een stokje. Kleeft er niets meer aan dan is je cake klaar. Laat de cake eerst 5 minuten afkoelen de bakvorm. Ontvorm en laat verder afkoelen op een rooster.

TIP: Vervang de advokaat door een flinke scheut rum.

