

# Appelcake

<https://uitdekeukenvanfatima.nl/recipe/appelcake/>

## Wat heb je nodig?

- 3 eieren
- 200 gram kristalsuiker
- zakje vanillesuiker
- etl. bruine basterdsuiker
- 2 etl. kaneel
- snufje zout
- 200 gram bloem
- zakje bakpoeder
- 200 ml melk
- 180 ml zonnebloemolie
- 2 appels
- amandelschaafsel
- bakspray
- bakblik (7 x 10 x 30 cm)

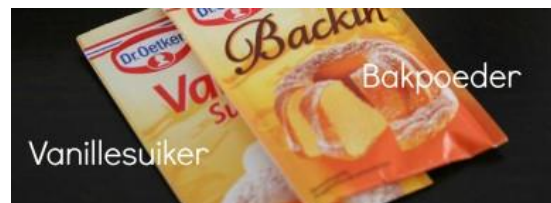


## Bereidingswijze:

Breek de eieren boven de kom en voeg hier het zakje vanillesuiker en de kristalsuiker aan toe. Mix dit dan op de hoogste stand van de mixer mooi glad en romig. Het beslag moet er lichtgeel tot wit uit komen te zien.

Giet vervolgens de zonnebloemolie en de melk erbij en mix dit voorzichtig samen. Voeg de eetlepel kaneel toe aan het beslag en meng dit met een spatel door het beslag heen.

Meng in een aparte kom de bloem samen met het zakje bakpoeder en het zout.



Voeg dan de bloem in delen toe aan het beslag en blijf ondertussen het beslag mixen tot een luchtig beslag.

Ga dan weer even kort met de spatel door het beslag, zodat je zeker weet dat alles goed is gemixt en zet de kom even apart.

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd de appels vervolgens in plakjes. Besprenkel de appelplakjes met een laagje kaneel en met de helft van de bruine basterdsuiker.

Voor het invetten van de vorm heb ik dit keer bakspray gebruikt en ik moet zeggen dat het echt super handig werkt! Maar je kunt natuurlijk ook gewoon zonnebloemolie of boter gebruiken om de vorm in te vetten.

Vet de vorm in en bestuif deze met ongeveer 1 eetlepel bloem. Verdeel de bloem al draaiend over de gehele vorm, totdat vorm een laagje bloem heeft.



Giet vervolgens het beslag in de vorm en verdeel het beslag over de vorm. Verdeel de appelschijfjes in het beslag.

Druk de appels niet in het beslag, want de appels zullen tijdens het bakken vanzelf iets naar beneden zakken.

Strooi als laatste nog wat bruine basterdsuiker en kaneel over de appels heen.



Bak de cake in een voorverwarmde oven op 180 graden voor ongeveer 40 minuten gaar en mooi goudbruin.

Bak ondertussen de amandelschijfjes met een theelepel zonnebloemolie iets goudbruin in een koekenpan en zet deze even apart.



Wanneer de cake gaar is haal je deze uit de oven en laat je de cake in de vorm op een rooster afkoelen voor zeker 30 minuten. Ga dan met een mes langs de zijkanten van de vorm en haal de cake dan voorzichtig uit de vorm.

Verdeel de gebakken amandelschaafsel over de appelcake.



Wanneer de appelcake is afgekoeld kun je de cake in plakjes snijden en serveren.

Deze appelcake blijft zeker 3 dagen goed en lekker zacht.

Dek de cake af met een plastic zak en bewaar de cake op kamertemperatuur.



Smakelijk eten!