

Appelcake

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

250 gram zelfrijzende bloem
250 gram suiker
150 gram boter
4 eieren
3 appels

Bereidingswijze

1. **Smelt de boter.**
2. **Mix de suiker en de zachte boter tot een luchtig mengsel.**
3. **Splits de eieren. Meng de eierdooiers door het boter- en suikermengsel.**
4. **Voeg de bloem toe en meng alles tot een homogeen beslag.**
5. **Klop de eiwitten stijf en voeg voorzichtig bij het deeg.**
6. **Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snij de appels in kleine stukjes.**
7. **Wrijf de bakvorm in met boter en bestrooi lichtjes met bloem.**
8. **Schep wat deeg in de bakvorm en vervolgens een laagje van de appels, nu terug deeg. Eindig met een laagje deeg en duw bovenaan nog enkele schijfjes appel in het deeg.**
9. **Bak de cake gedurende 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.**
10. **Controleer met een metalen prikker of breipen: als deze droog uit de cake komt, is de cake klaar. Anders laat je hem nog even verder bakken.**
11. **Laat de cake afkoelen op een rooster.**