Zweedse Äppelkaka

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

100 gram ongezouten roomboter (+ extra om in te vetten)
150 gram suiker (+ extra)
1 zakje vanillesuiker
2 eieren
170 ml melk
200 gram bloem
1 theelepel bakpoeder
1 theelepel kardemompoeder
1 theelepel kaneelpoeder
4 appels
1 snuifje zout

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 180 °C. Smelt in een gietijzeren pan de boter met de suiker en de vanillesuiker. Neem de pan van het vuur.**

2. **Klop de eieren los met een scheut melk. Giet er al kloppend de gesmolten boter onder.**

3. **Zeef de bloem met het bakpoeder, kardemompoeder, kaneelpoeder en zout. Schep de bloem luchtig door het eiermengsel. Schenk in delen de resterende melk erbij en roer met een houten lepel tot een glad beslag.**

4. **Vet een taartvorm van 24 cm diameter in met boter. Schil de appelen, snij ze in kwarten, verwijder het klokhuis en snij ze in schijfjes van 5 mm dik. Leg een laag appelpartjes in bloemvorm in de taartvorm. Schenk er een beetje beslag over en maak een volgende laag van appelschijfjes. Eindig met een laag beslag en strooi er een beetje suiker over.**

5. **Bak de taart ongeveer 45 minuten goudbruin en gaar in de oven. Laat de taart tot lauwwarm afkoelen en haal hem uit de vorm. Serveer, eventueel met een toefje slagroom.**