

Honingcake met appel

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

250 gram boter (Solo, voor patisserie)
100 gram suiker
100 gram vloeibare honing (Meli)
1 vanillestokje
5 eieren
300 gram patisseriebloem (Anco)
1 koffielepel kaneel
1 snuifje kaneel
1 snuifje zout
2 appels

Bereidingswijze

1. **Doe de boter samen met de suiker en de honing in een mengkom.**
2. **Schraap de zaadjes uit het vanillestokje en voeg deze eveneens toe.**
3. **Meng alles met een keukenrobot of handmixer.**
4. **Voeg de eieren één voor één toe.**
5. **Zeef de bloem en voeg deze bij het beslag.**
6. **Meng tot je een egaal mengsel bekomt.**
7. **Voeg het bakpoeder, het snuifje kaneel en het zout toe.**
8. **Verwarm de oven voor op 180 °C.**
9. **Beboter een bakblik en bestrooi met een beetje bloem.**

10. **Schil de appels. Verwijder het klokhuis en snij in stukjes.**
11. **Meng de appelstukjes door het beslag.**
12. **Bak de cake gedurende een uur in de voorverwarmde oven.**
13. **Controleer de gaartijd met een satéprikker.**
14. **Haal de cake uit de oven en laat afkoelen. Smakelijk!**