



Kookweb.be

Appelcake.

Benodigdheden:

- 125 gram zelfrijzende bloem
- 150 gram fijne suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 75 gram boter
- 2 eieren
- 750 gram appels

Bereiding:

Beboter de kleine cakevorm en bestuif met wat bloem. Klop de eierdooiers en de suiker witschuimig. Bewerk het mengsel 5 min. Roer er de gesmolten boter onder, en vervolgens de zelfrijzende bloem. Meng alles goed en voeg de stijfgeklopte eiwitten er onder. Voeg de geschilden en in dobbelsteentjes gesneden appels onder het beslag. Schep het appelbeslag in een lange cakevorm en zet 40 min. in een oven van 180°.

Leg aluminiumfolie over de cake als hij te donker wordt.

Recept rubriek: Gebak