

Appelcake

Wat heb je nodig

150 gram zelfrijzend bakmeel
150 gram basterdsuiker
150 gram boter
3 eieren
1 zakje vanillesuiker
1 theelepel bloem

1 mespuntje zout
1 eetlepel citroenrasp (Dr Oetker)
100 gram amandelspijs
2 appels
25 gram amandelschaafsel



Zet de oven op 180 graden en vet een springvorm in.
Strooi de bloem in de springvorm en beweeg de vorm heen en weer.
De bodem en zijkanten moeten bedekt zijn met bloem.



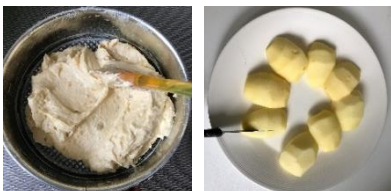
Doe de basterdsuiker en de vanillesuiker in een beslagkom.
Doe de citroenrasp, het zout en de boter erbij.
Mix alles tot een romige massa, in ongeveer 4 minuten.



Doe er een ei bij en mix het er door.
Doe dit ook met de andere eieren.
Verkruimel de amandelspijs en doe het in de beslagkom.
Mix alles in 1 minuut door elkaar.



Hang een zeef boven de beslagkom.
Zeef het zelfrijzend bakmeel boven de beslagkom.
Scheep alles voorzichtig door elkaar.



Doe het beslag in de springvorm.
Schil de appels, snijd ze in vieren en haal de klokhuizen eruit.
Elek partje aan de bovenkant 3 keer insnijden.



Leg de appelpartjes op het beslag.
Strooi het amandelschaafsel erover.
Bak de appelcake in 60 minuten gaar en bruin.
