Kleine appelcakejes / Little Apple Cakes



Boodschappenlijstje
200 gram boter
200 g suiker
1 zakje vanillesuiker
4 biologische eieren
200 gram zelfrijzende bakmeel
een snuf zout
3 appels

Serveer met
250ml slagroom, geklopt met 2 eetlepels suiker

Zo maak je kleine appelcakejes
Klop de zachte boter met de suiker en de vanillesuiker tot een luchtig mengsel.
Splits de eieren, voeg één voor één de eidooiers toe en roer telkens glad.
Zeef de bloem erbij, voeg een snuifje zout toe en roer glad.
Klop de eiwitten stijf tot ze in pieken rechtop blijven staan.
Spatel het eiwit luchtig door het beslag.

Verwarm de oven voor tot 170°C

Vet de bakvormpjes in, bestuif ze licht met bloem en schep het beslag er in.
Schil de appels, verwijder het klokhuis, snij in kleine partjes en druk ze in het beslag.
Bak de cakejes in 30 minuten in het midden van de oven.

Neem de appelcakejes uit de bakvorm en laat ze op een rooster afkoelen

Kleine appelcakejes / Little Apple Cakes



Shopping list
200g softened butter
200g caster sugar
1 sachet vanilla sugar
4 organic eggs, separated
200g self-rising flour
a pinch of salt
3 apples

Serve with
250ml double cream, whipped with 2 tablespoons sugar

How to make little apple cakes
Beat the softened butter with the sugar and vanilla sugar until light and fluffy.
Separate the eggs, add the egg yolks one by one, and stir until smooth after each addition.
Sift in the flour, add a pinch of salt, and stir until smooth.

Beat the egg whites until stiff peaks form, gently fold them into the batter.

Preheat the oven to 170°C

Grease the baking tins, lightly dust them with flour and spoon the batter into them.
Peel the apples, remove the core, cut into small wedges and press them into the batter.
Bake the cakes in the middle of the oven for 30 minutes.

Remove the apple cakes from the tin and let them cool on a wire rack