

## Appelcake / Dutch Appel Cake



### Boodschappenlijstje

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| 150 gram boter              | 150 gram patent meel |
| 150 gram fijne suiker       | snufje zout          |
| 2 vrije uitloop bio-eieren  | 3-4 appels           |
| 1 theelepel vanille extract | abrikozenjam         |

**Ook nodig** een cake bakvorm

### Zo bak je de appelcake

**Verwarm de oven voor op 200°C en leg bakpapier in de bakvorm**

Mix de boter met de suiker en klop er één voor één de eieren door.

Doe er de vanille bij en mix het er kort door tot je een glad beslag hebt.

Weeg het meel af en roer er zout door, zeef het in gedeelten bij het beslag en vouw het in.

Was en schil de appels, steek de klokhuizen uit en snij ze in dikke schijfjes.

Schep het beslag in de bakvorm en leg de schijfjes appel.

Schuif de cake in het midden van de oven en bak hem in 30 minuten goudbruin.

Als de cake uit de oven komt strijk je er royaal abrikozenjam over.

**Laat de cake eerst afkoelen in de vorm en dan op een rooster**

## Appelcake / Dutch Appel Cake



### Shopping list

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| 150g softened butter       | 150g patent flour |
| 150g caster sugar          | a pinch salt      |
| 2 free-range organic eggs  | 3-4 apples        |
| 1 teaspoon vanilla extract | apricot jam       |

### How to bake the apple cake

**Preheat the oven to 200°C and line a 20×20 cm baking tin with waxed paper**

Mix the butter with the sugar and beat in the eggs one by one.

Add the vanilla and mix in briefly, until you have a smooth batter.

Weigh the flour and stir in the salt, sift it into the batter in parts and fold it in.

Wash and peel the apples, core them and cut them into thick slices.

Spoon the batter into the baking tin and press the apple slices into the batter.

Place the cake in the middle of the oven and bake it for 30 minutes until golden brown.

Once the cake comes out of the oven, spread apricot jam generously over it.

**First let the cake cool in the baking tin and then on a wire rack**