

Zo maak je het Appel tulbandje / How to make the Apple Cake



Boodschappenlijst

200 gram tarwe bloem

100 ml lauwarme melk

10 gram gist

50 gram harde boter, in schijfjes

snuf zout

2 vrije uitloop bio-eieren

1 theelepel vanille extract

50 gram rozijnen

1-2 appels, gewassen en in blokjes

poedersuiker, naar smaak

optioneel

250 ml slagroom geklopt met

2 eetlepels fijne suiker

Zo maak je het Appel Tulbandje

Zeef de bloem in een grote kom en los de gist op in de lauw-warme melk (!!)

Laat het 10 minuten staan totdat je bubbeltjes op het mengsel ziet.

Maak een kuiltje in de bloem en giet het gistmengsel er in.

Roer even tot je een slap deeg hebt, leg de boter er in dune schijfjes bovenop.

Strooi wat zout over de boter en dek de kom af met een schone theedoek.

Zet het deeg opzij en laat het in kamertemperatuur staan 20 minuten of langer.

Voeg dan beide eieren, suiker en de vanille toe.

Klop vanuit het midden in 5 minuten een glad en vochtig deeg.

Schep de kleingesneden appel en de rozijnen er door.

Dek het cakebeslag weer af en laat het tot de dubbele hoeveelheid rijzen.

Met de kom op een warme plaats duurt dit ongeveer 1.5 - 2 uur.

Vet de tulbandvorm royaal in met boter en bestrooi met bloem, tik teveel af.

Schep het deeg er in en maak de bovenkant netjes glad met een lepel.

Laat het deeg nog even rijzen tot het bol staat in de bakvorm.

Zo maak je het Appel tulbandje / How to make the Apple Cake

Verwarm de oven voor op 225°C en draai dan terug naar 190°C

Bak het tulbandje op de onderste richel van de oven, in 25 – 30 minuten.

Draai de oven uit en laat de tulband er nog 5 minuten in staan.

Laat het tulbandje dan nog 5 minuten in de vorm afkoelen.

Draai de vorm om en laat de cake verder afkoelen op een rooster.

Zeef licht poedersuiker over de afgekoelde tulband.

Serveer de tulband met slagroom erbij of eet het zo, met poedersuiker

Zo maak je het Appel tulbandje / How to make the Apple Cake



Shopping list

200g wheat flour
100 ml lukewarm milk
10g yeast
50g hard butter, sliced thinly
pinch of salt
2 free-range organic eggs
1 teaspoon vanilla extract

50g raisins
1-2 apples, washed, cored and cubed
icing sugar, to taste

optional:

250 ml double cream
whipped with 2 tablespoons caster sugar

How to make the Apple Cake

Sift the flour into a large bowl and dissolve the yeast in the lukewarm milk (!!!)
Let it stand for 10 minutes until you see bubbles on the mixture.

Make a well in the flour and pour the yeast mixture into it.
Stir briefly until you have a soft dough, place the thinly sliced butter on top.
Sprinkle some salt over the butter and cover the bowl with a clean tea towel.
Set the bowl aside, let it rest at room temperature for 20 minutes or longer.

Then add both eggs, sugar and the vanilla.
Beat from the middle for 5 minutes until smooth and moist.
Stir in the chopped apple and raisins.
Cover the cake batter again and let it rise until doubled in size.
With the bowl in a warm place, this takes about 1.5 - 2 hours.

Generously grease the cake tin with butter, sprinkle with flour, tap off excess.
Spoon the dough into the tin and smooth the top neatly with a spoon.
Let the dough rise again until it is puffed a little in the baking tin.

Zo maak je het Appel tulbandje / How to make the Apple Cake

Preheat the oven to 225°C and then turn it back to 190°C

Bake the Apple cake on the bottom shelf of the oven for 25-30 minutes.
Then turn the oven off and leave the cake rest in it, for another 5 minutes.

Remove the cake from the oven and let the cake cool in the tin for 5 minutes.
Turn the tin over and let the cake cool completely on a wire rack.

Thinly sift some icing sugar over the cooled Applecake.

Serve the Apple Cake with whipped cream or eat it with icing sugar