

Eve's pudding (appelcake) / Eve's pudding



Boodschappenlijst

Voor de vulling

500 gram moesappels

1 eetlepel citroensap

20 gram boter

2 eetlepels fijne suiker

optioneel: 500 ml slagroom

Voor de topping

75 gram boter

100 gram fijne suiker

100 gram zelfrijzend bakmeel

2 vrije uitloop bio-eieren, licht geklopt

1 theelepel vanille extract

1 eetlepel kokend water

Zo maak je Eve's Pudding

Verwarm de oven voor op 180°C / 160°C hetelucht

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snij ze grof.

Doe de appels in een pan met het citroensap en 2 eetlepels water.

Roer, dek af en kook 5 minuten stevig tot de appels zacht zijn.

Voeg de boter en suiker toe en roer.

Verhuis de appels naar een ovenschaal en laat ze afkoelen terwijl je de topping maakt.

Klop voor de topping de boter en suiker licht en luchtig.

Spatel bloem en ei in afwisselende lepels door het suikermengsel tot het gemengd is.

Blijf het invouwen in plaats van krachtig roeren - dit houdt lucht in het mengsel.

Vouw de vanille en de lepel kokend water in het cakebeslag en schep het over de appels.

Bak de appelcake 30 - 35 minuten in de oven of tot de cake gerezen en goudbruin is.

Serveer Eve's Pudding met stijfgeklopte slagroom of custardvla

Eve's pudding (appelcake) / Eve's pudding



Shopping list

For the filling

500g cooking apples

1 tablespoon lemon juice

20g butter

2 tablespoons caster sugar

optional: doublecream

For the topping

75g butter

100g caster sugar

100g self-raising flour

2 free-range eggs, lightly beaten

1 tablespoon boiling water

How to make Eve's Pudding

Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan

Peel, core and roughly chop the apples.

Add the apples to a saucepan with the lemon juice and 2 tablespoons water.

Stir, cover and cook briskly for five minutes until the apples are soft.

Add the butter and caster sugar and stir.

Then transfer to an oven dish and leave to cool while you prepare the topping.

For the topping, cream together the butter and caster sugar until fluffy and light.

Fold the flour and egg in alternate spoonfuls into the sugar mixture until blended.

Being careful to keep folding rather than stirring energetically - this will keep air in the mixture.

Fold the vanilla and a spoonful of boiling water into the mixture, spoon the batter over the apples.

Cook the pudding in the oven for 30 - 35 minutes or until the topping is puffy and golden.

Serve Eve's Pudding with whipped cream or vanilla custard