

Appelcake met amandelen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

250 gram boter (op kamertemperatuur + extra)
200 gram suiker
1 eetlepel kaneelpoeder
1 vanillestokje (het uitgeschraapte merg)
5 eieren
1 eetlepel melk
230 gram bloem (+ extra)
10 gram bakpoeder
100 gram maïszetmeel
6 appels
4 eetlepels citroensap
75 gram amandelschilfers
2 eetlepels kristalsuiker

Bereidingswijze

1. **Klop de boter met de suiker, het kaneelpoeder en de vanille in de mixer tot een smeuïge crème. Voeg de eieren één voor één toe, terwijl je blijft mixen. Giet de melk erbij. Voeg de gezeefde bloem, het bakpoeder en het maïszetmeel toe. Meng kort.**

2. **Schil de appels en snij ze in stukjes. Besprenkel met het citroensap.**

3. **Bekleed een rechthoekige bakvorm met bakpapier. Bestrijk het papier met boter en bestrooi met bloem. Schep het deeg in de vorm en strijk het glad. Verdeel hierover de stukjes appel en de amandelschilfers. Bestrooi met de kristalsuiker.**

4. **Zet de cake 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Check met een satéprikker of de cake gaar is. Laat 10 minuten rusten in de vorm vooraleer je de cake uit de vorm haalt. Laat afkoelen op een rooster.**