

Appel-amandelcakejes / Apple and Almond Cakes



Boodschappenlijstje

75g butter, melted, plus extra for greasing
100g self-raising flour, plus extra for dusting
100g caster sugar
1 free-range organic egg, beaten

½ teaspoon almond extract
60g apples, peeled and thinly sliced
15g flaked almonds
crème fraîche or double cream, to serve

Zo maak je appel-amandelcakjes

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

Vet de binnenkant van de kookringen in met een beetje boter en bestuif met bloem.

Leg de kookringen op een met bakpapier beklede bakplaat.

Giet de gesmolten boter in een grote kom.

Voeg de suiker, bloem, ei en amandelextract toe en mix tot gecombineerd.

Schep een beetje van het beslag in de bodem van elke ring.

Verdeel wat appelschijfjes over het beslag.

Schep de rest van het cakemengsel eroverheen, maak de bovenkant glad met een lepel.

Bestrooi elk cakeje met amandelschilfers.

Bak de cakejes 25-30 minuten of tot ze goed gerezen en goudbruin zijn.

Laat ze ongeveer 10 minuten afkoelen voordat je de ringen verwijdert.

Serveer de appelcakejes met een dot crème fraîche of slagroom.

Appel-amandelcakejes / Apple and Almond Cakes



Shopping list

75g butter, melted, plus extra for greasing
100g self-raising flour, plus extra for dusting
100g caster sugar
1 free-range egg, beaten

½ teaspoon almond extract
60g apples, peeled and thinly sliced
15g flaked almonds
crème fraîche or double cream, to serve

How to make appel / almond cakes

Preheat the oven to 180°C / 160°C Fan

Grease the inside of the cooking rings with a little butter and dust with flour.

Arrange the cooking rings on a baking sheet lined with baking paper.

Pour the melted butter into a large bowl.

Add the sugar, flour, egg and almond extract and mix together until combined.

Spoon a little of the mixture into the base of each ring.

Arrange some of the apple slices over the batter.

Spoon the remaining cake mixture on top, levelling with the back of a teaspoon.

Scatter each cake with flaked almonds.

Bake the cakes for 25-30 minutes or until well risen and golden-brown.

Set aside to cool for about 10 minutes before removing the rings.

Serve the apple cakes with a dollop of crème fraîche or whipped cream.