

Duitse Apfelkuche / German Apfelkuche



De boodschappen

- 4 appels
- 1 eetlepel citroensap
- 125 gram zachte boter
- 140 gram lichtbruine basterdsuiker
- 3 vrije uitloop eieren (kamertemp.)
- 225 gram bloem + snuf zout
- 1 zakje baking poeder
- 75 ml melk
- 1½ eetlepel rietsuiker
- 1½ theelepel kaneel

We beginnen in Duitsland, bekend om zijn heerlijke???... Apfelkuche natuurlijk! :D

Zo maak je Duitse apfelkuche

Klop de boter met de suiker licht en romig en voeg 1 voor 1 de eieren toe.

Klop het mengsel luchtig en glad.

Zeef de bloem, zout en bakpoeder en schep de bloem snel door de mix.

Voeg de melk langzaam toe en roer het door.

Duitse Apfelkuche / German Apfelkuche

Verwarm de oven voor op 170°C.

Bak de cake in 40 minuten mooi lichtbruin.

Laat de apfelkuche afkoelen op een rooster.

Leg een groot bord op de cake en keer hem om.

Leg een serveerschaal op de cakebodem en keer hem nogmaals om.

Heel erg lekker en een plaatje, zo mooi. Duitsers zeggen: Bon appetit!

Duitse Apfelkuche / German Apfelkuche



Shopping list

- 4 apples
- 1 tablespoon lemon juice
- 125g soft butter
- 140g golden caster sugar
- 3 free range eggs (room temperature)
- 225g plain flour + a dash of salt
- 1 sachet baking powder (11g)
- 75 ml milk
- 1½ tablespoon demerara sugar
- 1½ teaspoon ground cinnamon

We start in Germany, well known for its delicious ??? Apfelkuche of course ! :D

How to make German Apfelkuche

Mix the butter with the sugar pale and fluffy and add the eggs one by one.

Whisk the mixture airy and smooth.

Sieve the flour, salt and baking powder and fold it quickly into the mix.

Add the milk slowly and stir it into the batter.

Duitse Apfelkuche / German Apfelkuche

Preheat the oven to 170 ° C.

Grease the baking mold and transfer the batter to the mold.

Peel, core and slice the apples, lay the apple wedges on the batter.

Mix the demerara sugar with the cinnamon and sprinkle it over the apples.

Bake the cake golden brown in 40 minutes.

Leave the apfelkuche to cool on a rack.

Place a large plate on the cake and flip the plates.

Place a serving platter on the cake bottom and flip it again.

Very tasty and pretty as a picture. Like the Germans say: Bon appetit!