

## Verse appelcake / Fresh apple cake



### **Boodschappenlijstje**

200 gram zachte boter + extra  
150 gram fijne suiker  
3 grote biologische eieren  
1 theelepel vanille extract

150 gram bloem  
50 gram maizena  
2 theelepels bakpoeder  
900 gram Elstar appels

**Optioneel:** slagroom met 2 eetlepels fijne suiker

### **Zo maak je de verse appelcake**

**Verwarm de oven op 180°C, vet een springvorm van 20cm in, klem bakpapier op de bodem**

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snij ze in 4 delen. Snij de kwarten in schijfjes.

Klop de boter met de suiker romig, klop er een voor een de eieren door en het vanille extract.

Meng de bloem met maizena en bakpoeder, zeef het en vouw het in het boter/eimengsel.

Schep het beslag in de ingevette springvorm en leg de appels er in cirkels bovenop.

Bak de appelcake in +/- 45 minuten - in het onderste derde deel van de oven - goudbruin.

**Bestrooi de appelcake met poedersuiker en geef er eventueel geklopte slagroom bij.**

## Verse appelcake / Fresh apple cake



### Shopping list

200g soft butter + extra	150g plain flour
150g fine sugar	50g cornflour
3 large organic eggs	2 teaspoons baking powder
1 teaspoon vanilla extract	900g sweet and sour apples

**Optional:** whipped cream + 2 tablespoons fine sugar

### How to make the fresh apple cake

**Preheat the oven to 180°C, grease a 20cm spring form and clamp waxed paper on the bottom**

Peel the apples, remove the core and cut them into 4 parts. Cut the quarters into slices.

Beat the butter with the sugar until creamy, beat in the eggs one by one and then the vanilla extract.

Mix the flour with cornflour and baking powder, sieve it and fold it into the butter/egg mixture.

Spoon the batter into the spring form and arrange the apples in a circular shape on top of the batter.

Bake the apple cake for +/- 45 minutes - in the lower third of the oven - until golden brown.

**Serve the apple cake with whipped cream on the side, if desired**