

Appel- of perencake met rood fruit

Ingrediënten

voor 6 personen,
bereidingstijd 50 minuten
(inclusief baktijd)

- 2 middelgrote appels of peren
- 150 gr rood fruit
- 1 citroen
- 250 gr ricotta
- 3 eieren
- 100 gr zachte boter
- 10 gr bakpoeder
- 175 gr bloem
- 200 gr suiker
- 7 gr vanillesuiker
- Verse slagroom (optioneel)

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Rasp de schil van de citroen.
Bewaar ook het sap van de citroen, zie Tips!
4. Mix de boter met de suiker en vanillesuiker romig, dit duurt ongeveer 10 minuten.
5. Voeg een voor een de eieren toe. Zorg dat het ei volledig opgenomen is, voordat je het volgende ei toevoegt.
6. Voeg de ricotta toe en klop tot een glad mengsel. Voeg de citroenrasp toe en klop nog 1 minuut door.
7. Zeef de bloem en het bakpoeder boven de kom. Spatel de bloem door het mengsel tot een glad beslag.
8. Giet je beslag op de bakplaat en strijk gelijkmatig uit.
9. Was de appels/peren en snij in partjes, verwijder het klokhuis.
10. Verdeel de appel/peer en het rode fruit over de cake. Druk lichtjes aan.
11. Bak de cake in 30 minuten goudbruin en gaar. Controleer of de cake gaar is met een satéprikker.
12. Laat de cake afkoelen op kamertemperatuur.
13. Serveer de cake eventueel met slagroom.

Tips! *Schil de appels of peren niet, zo creëer je minder afval en het smaakt net zo lekker!*

Pers de overgebleven citroen uit en giet het sap in een ijsblokjesvorm. Vries in en ontdooi voor andere recepten, of lekker als citroenijsklontje in een glas water.

Bewaar de cake luchtdicht en op kamertemperatuur. Zo blijft hij enkele dagen lekker.

Een nieuwe boom of struik in de tuin? Stop de zaden van de citroen of het rode fruit in de grond. Nu alleen nog een paar jaar wachten de boom of struik groot is.

