

Recept van Ardie

Appelcake

Ingrediënten

- Margarine en bloem om bakblik in te vetten (bakvorm inhoud ca 2 liter)
- 200 g zachte margarine
- 200 g suiker
- 4 eieren
- 200 g bloem met 1 theelepel bakpoeder of 200 g zelfrijzend bakmeel
- 4 appels
- 2 eetlepel suiker
- 3 theelepel kaneel



Zo maak je de appelcake

1. Verwarm de oven voor op 150-160 graden C
2. Vet de bakvorm in en bestuif met bloem
3. Klop margarine met suiker tot romige massa.
4. Klop de eieren er één voor één door
5. Zeef de bloem en bakpoeder / zelfrijzend bakmeel, schep steeds een deel door het beslag en roer tot alles goed gemengd is
6. Schil de appels en snijd ze in dunne schijfjes. Meng ze met de suiker en kaneel.
7. Vul de cakevorm afwisselend met een laag cake beslag en een laag appelschijfjes. Let erop dat de appelschijfjes de zijkanten van de vorm niet raken, want dan krijg je de cake moeilijk uit de bakvorm.
8. Bak de cake in 60-90 minuten gaar en goudgeel, iets onder het midden van de voorverwarmde oven.

Variaties:

- Neem gedroogde abrikozen in plaats van appels
- Neem stevige peren in plaats van appels
- Neem 1 appel en maak ook een laag rozijnen of krenten