

Appelcake met kaneelsuiker

Dit is een zalig lekkere cake. Het recept kreeg ik ooit van Gerda, vandaag deel ik het hier met jullie. Het is een heerlijk smeuge cake. Lekker met de kaneel suiker bovenop maar die verder niet in de cake zit en dus subtiel doorsmaakt.

Ann
Koekepan

Voor een langwerpige bakvorm 25 cm zie je de ingrediënten staan, de ingrediënten tussen haakjes () zijn voor een bakvorm van (28 cm)

140g (180g) bio boter op kamertemperatuur

100g (110g) muscovado (donkere rietsuiker of kandijnsuiker)

60g (70g) bio rietsuiker

4 (5) bio eieren

200g (235g) bio witte of halfvolle tarwe of spelt bloem

1 ½ tl (2tl) bakpoeder

snufje zout

3 (4) bio appels geschild en in partjes

Afwerking meng:

2 tl kaneel

40g rietsuiker

- Verwarm de **oven voor op 180°C**.
- Vet een rechthoekige bakvorm in en bebloem of gebruik een herbruikbaar bakvel.
- Doe **boter en suiker** in een kom en klop een paar minuten met de klopper (of KA) tot wit romig.
- Voeg **één voor één de eieren** toe, voeg pas het volgende ei toe als het andere goed is opgenomen door het botermengsel.
- Doe de **bloem, bakpoeder en snuif zout** in een kom en meng even met een droge garde door elkaar en voeg bij het boter/suiker mengsel.
- Meng zo kort mogelijk onder elkaar tot alle bloem is opgenomen.
- Doe je deeg in de bakvorm en druk er zoveel mogelijk appelpartjes in, die dicht op elkaar gedrukt mogen worden.
 - Wil je ze mooi over de binnenkant van je cake verdelen dan kan je eerst een laag deeg in je bakvorm storten, daarop een goeie laag appel en daarbovenop de rest van je deeg en de rest van je appel erin drukken.
- Strooi er de **kaneelsuiker** over en zet in de oven voor zo'n **50 min**. Check al eens op 40 minuten en steek een houten satéprikker in het midden van je cake, als er nog deeg aanhangt, bak dan nog een 5tal minuutjes langer. Steek ook niet **in** een appel, daar komt de prikker altijd schoon, zonder deeg uit ;-)
- Haal je cake uit de oven, **laat 10 minuten op een taartrooster afkoelen** en ontvorm. Laat verder afkoelen.

Tips: 👉

- Deze cake is ook lekker lauw met een bolletje ijs.
- Dit recept is ook heel geschikt om cupcakes mee te maken, je hebt er zo'n 20 stuks van die 20 à 25 min. baktijd nodig hebben.
- Noteer hoe lang de cake in jouw oven nodig heeft want elke oven bakt anders. Maar dan nog, check toch iedere keer of hij gaar is alvorens je hem uit de oven haalt.
- Vervang de kaneel eens door speculaaskruiden of als je fan bent van kruiden kan je 1 tl kruiden IN je deeg mengen én bovenop.

Smakelijk!

Bedankt voor je support en... als je het recept maakt, mag je een **@annkoekepan** zetten op sociale media. Zo kan ik eens komen piepen naar wat je ervan bakt én maak je wat reclame voor mij, wat ik erg apprecieer.

Tot binnenkort! xx

PS: volg jij mij al op Facebook of Instagram? Dan ben je altijd de eerste in rij om nieuwtjes te ontdekken.