



Appelplaatcake

Het derde recept met appel is een appelplaatcake. Sneller om te maken dan een appeltaart en het smaakt net zo lekker. Een goede cake om op een herfstige zondagmiddag te maken en te eten 😊

Ik had deze cake al gemaakt en toen realiseerde ik me dat ik geen kaneel heb gebruikt, zoals ik wel bij de andere twee appelrecepten van afgelopen week heb gedaan. Om deze cake dus wat Kruidels & Kaneel- waardiger te maken kun je ook nog wat kaneel over de appelpartjes strooien voor de cake in de oven gaat.

Ik heb de plaatcake in een vorm van ongeveer 20×20 cm gemaakt. Wil je een hele bakplaat gebruiken? Doe dan het recept keer twee. En mocht je ondertussen genoeg van alle appels hebben, je kunt ook abrikozen gebruiken. Halve abrikozen (als uit blik: goed laten uitlekken) druk je dan naast elkaar in het beslag. De laatste stap met de abrikozenjam sla je over.

Appelplaatcake

Ingrediënten:

- 125 gr. boter
- 150 gr. suiker
- 2 eieren
- 200 gr. bloem
- 1 theel. bakpoeder
- snuf zout
- 1 theel. vanille-essence
- 3 à 4 appels
- 3 eetl. abrikozenjam
- 2 eetl. honing



© Kruidels & Kaneel

1. Verwarm de oven voor op 200 graden en bekleed een bakvorm (ca. 20×20 cm) met bakpapier.
2. Mix de boter samen met de suiker. Voeg één voor één de eieren toe en mix tot een glad beslag. Voeg de vanille-essence toe.
3. Meng de bloem met het zout en het bakpoeder. Doe het bloemmengsel in twee delen bij het beslag en roer goed door.
4. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd in partjes (eerst in kwarten en die dan weer in 4 partjes).
5. Doe het beslag in de bakvorm en verdeel het over de bodem. Druk de appelpartjes dakpansgewijs in het beslag. In mijn vorm kon ik vier rijen maken.
6. Zet de cake 30 minuten in de oven.
7. Roer ondertussen de honing door de abrikozenjam. Zodra de cake uit de oven komt, bestrijk je de appelpartjes met de jam. Dit mag best veel zijn, want dat is lekker 😊
Laat de cake daarna afkoelen op een rooster.

Geniet ervan!

•