



# NINNEKE'S

receptenkaart



## appelcake

*Wat heb je nodig?*

200 gr zelfrijzen-  
de bloem

200 gr fijne gries-  
suiker

2 pakjes vanille-  
suiker

4 eieren

200 gr boter

4 appelen(golden delicious



# NINNEKE'S

## receptenkaart



Bereiding: Doe de boter, suiker, eieren en vanillesuiker in een grote mengkom. Mix alles goed door elkaar met de elektrische klopper. Doe dan de zelfrijzende bloem erbij. Mix alles tot homogeen deeg. Vet een springvorm in met wat boter. Bestuif met bloem, doe overtollige bloem weg. Doe een klein laagje deeg over de bodem van de vorm (ongeveer één centimeter), zet even opzij. Schil 2 appels. Snij in 4 kwartjes. Ontdoe van klokhuis. Snij nog eens in kwartjes en dan in kleine blokjes. Meng het onder het overige deeg. Vul nu de vorm hier verder mee. Zet de cake op een rooster en in de voorverwarmde oven van een 175 ° a 180 °. Als de cake een tien minuten in de oven staat, schil dan de 2 andere appels. weer in kwartjes, verwijder klokhuis. Snij deze dan in dunne plakjes. Doe de oven op en trek de rooster klein stukje naar voor. Leg de plakjes op de cake. In een waaier mooi rondom. Laat voort bakken gedurende een 45 minuten a 60 minuten. Hangt af van de oven. Check regelmatig of de bovenkant niet te fel gaat kleuren. Anders zet je nog een bakplaat bovenaan in de oven. zodat de appelpartjes niet gaan aanbranden.