Appelcake

Dit is een cake die ik al minimaal honderd keer gebakken heb. In mijn studententijd maakte ik de appelcake regelmatig, ja zelfs daar had ik een goede oven. Dat is altijd een voorwaarden geweest van een huis ik moet een fatsoenlijke oven in mijn huis hebben, zodat ik ook kan bakken en ovenschotels kan maken. Helaas zaten deze er nooit in, dus heb ik deze zowel in mijn studententijd als in dit huis zelf aangeschaft.

Ik had weer appels gekregen van ome Frans een oom van mijn moeder en Eliza-Jane wilde graag cake bakken. 1 en 1 is 2 dus bakte we appelcake. Toen werd ik nieuwsgierig naar het recept dat op ToDaisy's staat. Blijkt het een recept met een pak van Koopmans te zijn. Daaraan zie je toch wel dat er in 5 jaar bloggen veel veranderd is. Voor de cakes die we bakken gebruiken we namelijk nooit pakken cake mix, dus is het hoogste tijd om dit recept eens op te frissen.

Ingrediënten:

- 250 gram roomboter (kamertemperatuur) + beetje extra om de vorm mee in te vetten
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 275 gram suiker
- 5 eieren
- Mespuntje zout
- 4 appels
- 1 theelepel kaneel
- 1 citroen
- 1 eetlepel bloem

Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet een bakvorm in met boter en bebloem deze.

Was de citroen en rasp de schil van de citroen.

Schil de appels en snijd ze in dunne plakjes. Besprenkel ze met het sap van een halve citroen. Voeg de kaneel en 25 gram suiker toe en meng de appel stukjes goed door elkaar, zorg dat overal kaneel en suiker zit.

Meng in een kom de boter, suiker, citroenrasp en een mespuntje zout tot een romig mengsel met een handmixer of keukenmachine. Voeg de eieren een voor een toe. Mix iedere keer dat je een ei toegevoegd hebt het mengsel eerst tot een glad geheel voordat je het volgende ei toevoegt.

Voeg beetje bij beetje het zelfrijzend bakmeel toe en blijf mixen tot je een glad cakebeslag hebt.

Verdeel een laag cakebeslag over het cakeblik. Leg daarop een laag appelschijfjes. Verdeel de rest van het cakebeslag over de appels en maakt het tot slot af met een laag appelschijfjes. Steek de appelschijfjes schuin in de cake.

Bak de cake in 60 à 70 minuten gaar op 160 graden.

Test na 60 minuten met behulp van een satéprikker of de cake gaar is. Als er geen cakebeslag aan de prikker blijft plakken is de cake gaar, anders laat je de appelcake staan tot deze gaar is.

Als de cake gaar is haal het bakblik dan uit de oven en laat de cake eerst 5 minuten afkoelen. Ga na ongeveer vijf minuten met een mes langs de zijkanten, zodat je er zeker van bent dat de cake in ieder geval niet aan de zijkanten blijft plakken. Stort de cake op een rooster en laat deze daarop volledig afkoelen. Als je de bakvorm goed hebt bebloemd dan blijft de cake niet plakken.