



Thermomix Appelcake

Ingrediënten

- 130 g boter, zacht, in stukken, en meer om in te vetten
- 3 - 4 appels, zuur (elk ca.180 g)
- 3 eieren
- 150 g suiker
- 30 g brandewijn (optioneel)
- 200 g meel
- 1 el bakpoeder (15 g)
- 1 snuifje zout
- poedersuiker, om te bestuiven



Instructies

- Verwarm de oven voor op 180°C. Vet een rond cakevorm (Ø 26-28 cm) in en zet opzij.
- Schil de appels, snijd ze in vieren en verwijder het klokhuis en de pitten. Maak met een scherp mes parallelle inkepingen aan de buitenzijde van de appel, snijd de appel hierbij in maar niet volledig door. Leg de stukken appel opzij.
- Doe boter, eieren, suiker, brandewijn, meel, bakpoeder en zout in de mengbeker en meng 20 sec/snelheid 6.
- Giet het mengsel in het cakevorm en verdeel het gelijkmatig met de spatel. Plaats de apart gehouden stukken appel erop met de inkepingen naar boven.
- Bak gedurende 30-40 minuten (180°C) of totdat de cake gaar is. Een satéprikker die u in het midden van de cake steekt, moet zonder kruimels uit de cake komen.
- Laat de cake ca. 10 minuten afkoelen in het cakeblik voordat u de cake overbrengt op een serveerbord.
- Bestuif de bovenkant van de cake voor het serveren met poedersuiker.