



## **Appelcake**

### **Ingrediënten**

200 g boter (mag vloeibare boter zijn of vaste bakboter)  
200 gram suiker  
200 gram ei  
200 gram zelfrijzende bloem  
3 tot 4 appels  
Snuifje kaneel

### **Vorbereiding**

Schil de appels en snij in vier.  
Verwijder het klokhuis.  
Snij de appeldelen verticaal in maar zorg er wel voor dat ze nog blijven samenhangen.

### **Bereiding**

Roer de boter zacht en meng met de suiker.  
Voeg de eieren toe en meng goed.  
Roer er de gezeefde bloem onder.

Giet de helft van het deeg in een ronde bakvorm.  
Leg er de appeltjes in en bestrooi met kaneel.  
Overgiet met de rest van het deeg.

Bak gedurende 45 minuten in de oven: de eerste 10 minuten op 200 ° C, bak de rest van de tijd op 160 ° C.  
Controleer of de taart gaar is met een prikker.

### **Afwerking**

Ontvorm en laat afkoelen op een rooster.  
Snij in stukjes en bestrooi eventueel met poedersuiker.

### **Informatie allergenen.**

Dit gerecht bevat: tarwe, eieren