

Naam recept: Appelcake van de bakplaat

Bijzonder: Verwacht u veel bezoek? Dan is deze appelcake een heerlijke traktatie voor bij de thee. Met weinig moeite bakt u deze plaatcake waaruit u zeker 15 stukken kunt snijden. U kunt de cake voor de variatie ook met pruimen maken.

Aantal personen: 15 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

Bakvorm: Een bakplaat van ongeveer 40 x 40 centimeter bekleed met bakpapier.

Oven: Voorverwarmen op 175°C en 40 tot 50 minuten midden in de oven bakken.

Ingrediënten:

- 375 gram Witte Wieken tarwebloem met 1 eetlepel bakpoeder of 375 gram cakemeel uit de molenwinkel
- 125 gram boter of margarine
- 300 gram lichtbruine basterdsuiker
- 6 kleine eieren
- snufje zout
- 2 eetlepels gemalen kaneel en 1 eetlepel gemalen kardemom
- 8 appels, bv. Jonagold of een andere smakelijke handappel
- sap van een ½ citroen
- 2 eetlepels citroenrasp
- 4 eetlepels kristal- of rietsuiker
- gemalen kaneel voor over de cake

Bereiding:

Stap 1: De boter met de margarine, het snufje zout en de suiker crèmig kloppen. De eieren er één voor één doorheen kloppen; zeker een halve minuut per ei mixen zodat het deeg lekker luchtig wordt. De bloem met de bakpoeder of de cakemix met het kaneel en de kardemom in delen door het eier/suiker mengsel spatelen.

Stap 2: Bekleed de bakplaat met een groot stuk bakpapier ingesmeerd met boter. Het cakebeslag op de bakplaat scheppen en gladstrijken.

Stap 3: Schil de appels en snijd elke appel in 8 partjes. Besprenkel de partjes met het citroensap en druk ze in 5 rijen in het beslag (ongeveer 10 partjes per rij). Bestrooi de bovenkant met een mengsel van de citroenrasp, de suiker en de gemalen kaneel.

Stap 4: Schuif de bakplaat in het midden van de op 175°C voorverwarmde oven en bak de cake in ongeveer 40 tot 50 minuten goudbruin. De cake nog even in de warme uitgeschakelde oven laten staan en daarna laten afkoelen buiten de oven.

Molentip: Deze plaatcake kan ook met pruimen gemaakt worden. Laat daarvoor de kruiden weg maar voeg de citroenrasp van een citroen aan het cakedeeg toe. Druk de in vieren gesneden en ontpitte pruimen in het beslag (ongeveer 13 per rij) en bestrooi de pruimencake voor het bakken met kristalsuiker. Er zijn ongeveer 15/16 pruimen nodig voor de cake dus ideaal voor als het pruimentijd is.

Dit recept wordt u aangeboden door korenmolen De Vriendschap te Weesp.