

Ingrediënten voor 4 personen

Op kamertemperatuur: 200 gr cakemeel - 200 gr boter - 200 gr suiker - 1 zakje vanillesuiker - flinke scheut gembersiroop - 4 eieren - boter om bakblik mee in te vetten - 2 grote goudreinetten - kaneelpoeder - wat citroensap.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Vierkante Appelcake

Lekker bij de koffie, heerlijk als klein vierkantje bij het 'Grand Dessert'.

Hulpmiddelen

Plat vierkant bakblik. Mixer en kom.

Vorbereiding

Bakblik invetten. Oven voorverwarmen op 150 graden. Goudreinetten schillen en in dunne partjes snijden. Besprenkelen met wat citroensap tegen verkleuren.

Bereidingswijze

Cakebeslag maken van: suiker, vanillesuiker en boter; dit goed door elkaar mengen. Dan 1 voor 1 de eieren erdoor mengen. Scheut gembersiroop erdoor en goed mixen tot een egaal beslag ontstaat. Schep de helft van het beslag in het bakblik en strijk het met een spatel glad (nat maken anders plakt het aan de spatel). Daarop dakpansgewijs de appelpartjes leggen tot het beslag helemaal bedekt is. Daarover wat kaneelpoeder strooien. Dan de andere helft van het beslag erover verdelen en weer met de spatel glad strijken totdat de appelpartjes helemaal bedekt zijn. Dan bakblik in de oven zetten en gedurende ongeveer 40 minuten bakken op 150 graden. Controleer of de cake gaar is met de bekende houten prikker!

Serveertips

Natuurlijk heel lekker bij de koffie of thee. Maar ik gebruik zelf deze appelcake in kleine vierkantjes gesneden als onderdeel van een "Grand Dessert" met een paar bolletjes ijs erbij, toefje slagroom, wat vruchtjes (aardbeitjes of kersjes) en daarover strooi ik dan nog een beetje kaneelpoeder. Dit alles op een groot bord geserveerd. Succes verzekerd!