

Ingrediënten voor 12 personen

Voor de bodem: 100 g
speculaasjes 40 g gesmolten
ongezouten boter Voor de cake:
100 g patentbloem 3 g bakpoeder
(3/4 theelepel) snufje zout 2
eieren op kamertemperatuur 100
g suiker 100 g zachte
ongezouten boter 1 appel

Tijd: > 1 uur
Keuken: Europees
Gang: Nagerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Cake met appel en speculaas van Anja's Foodblog

Appel en speculaas zijn lekker samen. Ik gebruikte speculaasjes om een bodem te maken. De cake is gebakken in de airfryer, maar kan natuurlijk ook in de oven. Het origineel is te vinden op <http://anjasfoodblog.nl/2016/03/20/appelcake-met-speculaasbodem/> Neem zeker eens een kijkje op de website voor nog meer inspiratie

Hulpmiddelen

Mixer + mengkom springvorm van ongeveer 18 cm bakpapier zeef en spatel

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius (boven- en onderwarmte). De airfryer verwarm je pas voor als je het beslag klaar hebt. Maal de koekjes met de gesmolten boter tot kruim in een keukenmachine. Heb je geen keukenmachine: stop ze in een plastic zak en plet de koekjes met een deegroller. Meng dan de boter er door. Bekleed de bodem van de springvorm met het bakpapier. Strooi de koekkruimels over de bodem en druk goed aan met de bolle kant van een lepel. Klop de eieren en de suiker schuimig. Laat evt. de boter smelten (ca. 30 seconden in de magnetron), zorg er alleen voor dat deze niet gloeiend heet is, want dan krijg je roerei. Voeg de boter bij het eimengsel en klop dit weer schuimig. Meng bloem en bakpoeder en zeef dit boven het ei/botermengsel. Schep om met een spatel (niet meer de mixer gebruiken) tot je geen klontjes meer ziet. Schep het beslag op de koekbodem. Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snijd in partjes en druk ze in het beslag.

