Smulweb

Ingrediënten voor 8 personen

4 appelen (bijv. goudrenetten) 50 g amandel schilfers 4 el abrikozencompote 4 eieren citroensap (van een halve citroen) boter (voor de vorm) 200 g boter bloem (voor de vorm) 300 g zelfrijzende bloem 1 zakje vanillesuiker 200 g griessuiker

Tijd:	> 1 uur
Keuken:	Belgisch
Gang:	Nagerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Ja

Appel-amandelcake

=18pxVoor de echte lekkerbekjes, zeker eens bereiden !

Bereidingswijze

1 Schilfer de amandelen. Snij de appels. Verwijder klokhuis en pitten. Snij ze in niet te fijne partjes en besprenkel ze met citroensap. Verwarm de oven voor op 180°C. 2 Roer de zachte boter wit-romig samen met de suiker en de vanillesuiker. Voeg er een voor een de eieren aan toe. Roer telkens goed glad. Doe er in een keer de gezeefde bloem bij. Roer tot een glad beslag. 3 Leg de appelpartjes dakpansgewijs op het beslag. 4 Bak de cake 1 uur in de oven op 150°C. 5 Bestrijk de bovenkant van de nog warme cake met abrikozencompote en strooi er dan amandelschilfers over zodat ze mooi blijven kleven