

Ingrediënten

3 stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
200 ml Verse slagroom (onbereid)
4 stuk(s) Ei
1 pak(ken) Dr. Oetker Wolken Appel Kaneel

Keukenspullen

Bakpapier
Springvorm Ø24 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Weegschaal
Mengkom
Mixer met gardes

1. Receptvideo Appel-kaneel laagjescake

2. Voorbereiden

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Leg het bakpapier op de springvormbodem en plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray.

Schil de **appels (2-3 stuks)**, verwijder het klokhuis en snijd de appel in blokjes van ongeveer 1 cm.

3. Maak een eerste cakebeslag

Weeg **slagroom (100 ml)** af in een mengkom, voeg hier **eieren (2 stuks)** en de cakemix **Dr. Oetker Wolken Appel Kaneel (1 pak)** aan toe. Meng het geheel met een mixer op de laagste stand goed door elkaar.

Klop het geheel vervolgens op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag. Verdeel het beslag over de springvorm, strijk glad en verdeel de appelblokjes erover.

4. Kaneelbeslag maken

Weeg opnieuw **slagroom (100 ml)** af in de gebruikte mengkom, voeg **eieren (2 stuks)** en de kaneelmix toe. Met het geheel met een mixer op de laagste stand goed met elkaar. Klop vervolgens op de hoogste stand in 2 minuten luchtig.

Verdeel het kaneelbeslag over de appelblokjes en zorg dat ze overal goed bedekt zijn. Strooi de helft van het zakje poedersuiker vlak voor het bakken met behulp van een zeefje over het beslag.

5. Appel-kaneel-laagjescake bakken

Bak de cake in het midden van de voorverwarmde oven in 60 tot 70 minuten gaar en goudbruin.

Laat de cake zonder springvormrand afkoelen op een rooster. Bestrooi tot slot de cake met de resterende poedersuiker.

Cake gaar?

Controleer aan het einde van de baktijd of de cake voldoende gaar is. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt is de cake gaar.