

## Ingrediënten

600 g Appels (friszure: Goudrenet, Elstar of Jonagold)  
1 el (eetlepels) Citroenrasp (Dr. Oetker)  
1 el (eetlepels) Kaneel  
50 g Suiker (kristalsuiker)  
150 g Boter (ongezouten roomboter)  
100 ml Advocaat  
1 pak(ken) Koopmans Boerencake  
4 stuk(s) Ei  
150 g Walnoten (Dr. Oetker)

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Mixer met gardes  
Boter of bakspray om mee in te vetten  
Bloem om te bestuiven

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 140°C).

Vet de springvorm in met boter en bestuif de vorm met bloem of gebruik Dr. Oetker Bakspray.

---

## 2. Appelblokjes maken

Snijd voor de appelcake de **appels (600 g)** in partjes en vermeng deze met de **Dr. Oetker citroenrasp (1 el)**, de **suiker (50 g)** en de **kaneel (1 el)**.

---

## 3. Appelcakebeslag maken

Klop de **boter (150 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **Koopmans Boerencake mix (1 pak)**, **advocaat (100 ml)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 2 minuten tot een luchtig cakebeslag.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel.

---

## 4. Appelcake bakken

Doe het cakebeslag in de springvorm. Verdeel de appelpartjes over het beslag, hak de **Dr. Oetker Walnoten (150 g)** en strooi deze over de appels.

Bak de appelcake in 70-80 minuten gaar en goudbruin.

Haal de appelcake uit de springvorm en laat de appelcake op een rooster afkoelen.