Appelcake

Ingrediënten

600 g (gram) Appels (friszure: Goudrenet, Elstar of Jonagold)
1 tl. (theelepels) Citroenrasp (Dr. Oetker)
1 tl. (theelepels) Kaneel
50 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Advocaat
1 pak(ken) Koopmans Boerencake
4 Stuk(s) Ei
150 g (gram) 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 **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.