

## Ingrediënten

3 Stuk(s) Appel (hardzuur)  
100 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)  
100 g (gram) Kwark  
200 g (gram) Suiker (fijne)  
200 g (gram) Koopmans Boerencakemeel  
4 Stuk(s) Ei

## Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm  
Schilmesje  
Mengkom  
Boter om in te vetten  
Mixer met gardes

---

## 1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven. Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 145°C).

Vet de springvorm in met boter of gebruik een bakspray (bijvoorbeeld van Dr. Oetker).

---

## 2. Appelkwarkcakebeslag maken

Schil de **appels (3 stuks)**, snijd ze in vieren, verwijder de klokhuizen en kerf de bolle kant van de appelpartten enkele keren in de lengte in. Mix de **kwark (100 g)** met de **suiker (200 g)** en **boter (100 g)** tot een lichtgekleurd romige geheel. Voeg de **eieren (4 stuks)** en het **Koopmans Boerencakemeel (200 g)** tegelijk toe en mix alles goed door tot een egaal kwarkcakemengsel. Mix het beslag op de hoogste stand in ca 4 minuten luchtig. Schep het kwarkcakebeslag in de vorm en strijk de bovenkant glad.

---

## 3. Appelkwarkcake bakken

Druk tot slot de appelpartten met de ingekerfde kant naar boven in het cakebeslag. Bak de appelkwarkcake vervolgens in ongeveer 60 minuten gaar en goudbruin.

