Appelkwarkcake

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 appelparten 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 appelparten met de ingekerfde kant naar boven in het cakebeslag. Bak de appelkwarkcake vervolgens in ongeveer 60 minuten gaar en goudbruin.