Griesmeelcake

Ingrediënten

200 g (gram) Appelmoes
1.5 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
125 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) Griesmeel
3 Stuk(s) Ei
150 g (gram) Suiker (fijne)
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
1 tl. (theelepels) Honing
1 Stuk(s) Kaneelstokje
50 g (gram) Water

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met gardes
Steelpan
Bakpapier
Mengkom
Satéprikker

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C). Smelt ondertussen de **boter (125 g)** in een steelpan, zet het vuur uit en laat de boter iets afkoelen.

Zet een springvorm, of andere ronde vorm klaar en leg er een stuk bakpapier in, dan loopt straks de siroop er niet uit.

2. Griesmeelcake bakken

Meng in een beslagkom de **griesmeel (200 g)**, **eieren (3 stuks)**, **suiker (100 g)**, **Dr. Oetker Backin bakpoeder (1.5 tl)**, **appelmoes (200 g)** en **Dr. Oetker Vanille Aroma (1 tl)**. Dit kan met de mixer, maar ook prima met de hand. Mix als laatste de **gesmolten boter** erdoor.

Giet het beslag in de vorm en bak de cake ongeveer 30 minuten in het midden van de oven. Test met een sateprikker of 'ie gaar is. Als de cake een kwartier in de oven staat, kun je met de siroop beginnen. Verwarm in een steelpan het **water (50 g)** met de **suiker (50 g)**, **honing (1 el)** en het **kaneelstokje (1 stuk)**. Laat het even 5-10 minuten doorkoken, zodat alle suiker is opgelost. Haal met behulp van een vork het kaneelstokje eruit. Giet de siroop direct over de cake zodra deze uit de oven komt. Laat de cake iets afkoelen voordat je 'm serveert of eet de griesmeelcake koud.