Kruidcake met appel en amandel

Ingrediënten

75 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Koopmans Kruidcake
3 Ei
100 ml Water
1 Appel
30 g (gram) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mengkom
Dr. Oetker Bakspray
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C).

Vet het bakblik in met bakspray en laat het goed aan de lucht drogen.

> Gebruik je geen bakspray, vet het blik dan in met wat boter en gebruik een handje bloem om de binnenzijde te bestuiven.

2. Kruidcakebeslag

Klop de **boter (75 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom. Voeg de **cakemix** (van 1 pak Koopmans Oud-Hollandse Kruidcake), het **water (100 ml)** en de **eieren (3 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag. Schil de **appel (1 stuk)**, verwijder het klokhuis en snijd de appel in stukjes.

Roer de stukjes appel door het kruidcakebeslag. Doe het beslag in de cakevorm en bestrooi met het **amandelschaafsel (30 g)**.

3. Oud-Hollandse kruidcake bakken

Bak de cake in circa 65 minuten gaar.

Zet de cake in de cakevorm op een rooster en laat 10 minuten afkoelen in het cakeblik. Haal de cake uit de vorm en laat de cake een uur op een rooster verder afkoelen.

> Lekker om te bestrooien met kaneelsuiker (meng 1 el poedersuiker met 0,5 tl gemalen kaneel).