Speculaascake met appel

Ingrediënten

200 g (gram) Roomboter (of margarine)
1 Pak Koopmans Boerencake
4 tl (theelepels) Speculaaskruiden
4 Ei
1 Appel
15 g (gram) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes
Spatel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C). Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray.

Schil de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd de appel in kleine blokjes

2. Speculaascakebeslag maken

Klop de **boter (200 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom. Voeg d**e cakemix (1 pak)**, de **speculaaskruiden (4 tl)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1/2 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig cakebeslag.

Voeg de appelstukjes aan het cakebeslag toe en meng met een spatel erdoor.

3. Speculaascake met appel bakken

Doe het beslag in de cakevorm, strijk het speculaascakebeslag glad en bestrooi het met **amandelschaafsel (15 g)**.

Bak de speculaascake met appel in 60-70 minuten gaar.

Laat de cake 10 minuten afkoelen, haal vervolgens uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.