

## Ingrediënten

200 g Roomboter (of margarine)  
1 Pak Koopmans Boerencake  
4 tl (theelepels) Speculaaskruiden  
4 Ei  
1 Appel  
15 g 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 de **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.