Speculaascake met appel en peer

Ingrediënten

Boter of bakspray om mee in te vetten
Bloem
0.5 Stuk(s) Appel (grote)
0.5 Stuk(s) Peer
50 g (gram) Walnoten
170 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Ei
50 ml Water
1 Stuk(s) Citroen
15 g (gram) Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
Poedersuiker
200 g (gram) Donkere basterdsuiker
200 g (gram) Bloem
6 g (gram) Bakpoeder
4 tl (theelepels) Speculaaskruiden

Keukenspullen

Cakeblik 30 cm
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem.

Schil de **halve peer** en de **halve appel**, verwijder het klokhuis en snijd de appel in kleine blokjes. Breek de **Dr. Oetker Walnoten (50 g)** in kleine stukjes.

> ### Sprayen & bestuiven
> In plaats van bloem kun je ook bakspray gebruiken. Bestuif het fruit heel licht met wat bloem, zo kleeft het fruit beter vast in het deeg en zakken ze niet naar de bodem van de cake.

2. Speculaas cakebeslag maken

Klop de **boter (170g)** luchtig. Voeg de **basterdsuiker (200g),** de **citroenrasp (van 1 citroen)**, één **eetlepel citroensap** en een **snufje zout** toe en klop verder.

Klop de eieren **(4 stuks)** er één voor één door.

Zeef de **bloem (200g)** met het **bakpoeder (6g)** en de **speculaaskruiden (4 tl)** en spatel voorzichtig door het beslag. Voeg het fruit en de walnoten toe en spatel nog heel kort even door.

3. Speculaascake met appel bakken

Doe het beslag in de cakevorm, strijk het speculaascake beslag glad en bestrooi het met **Dr. Oetker Amandelschaafsel (15 g)**.

Bak de speculaascake met appel in 55-60 minuten gaar. Laat de cake 10 minuten afkoelen, haal vervolgens uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster. Bestrooi met **poedersuiker** en daarna... Smullen maar!