

Ingrediënten

Boter of bakspray om mee in te vetten
Bloem
0.5 stuk(s) Appel (grote)
0.5 stuk(s) Peer
50 g Walnoten (Dr. Oetker)
150 g Boter (ongezouten roomboter)
4 stuk(s) Ei
1 Pak Koopmans Speculaascake
50 ml Water
1 stuk(s) Citroen
15 g Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)
Poedersuiker

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.

Bakspray

In plaats van bloem kun je ook bakspray gebruiken.

2. Speculaas cakebeslag maken

Klop de boter (150 g) met de mixer zacht en romig in een beslagkom. Voeg de **Koopmans Speculaascake (1 pak)**, **water (50 ml)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in een halve minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig cakebeslag. Voeg de appel-, peer- en walnootstukjes aan het cakebeslag toe. Voeg het sap van de **citroen (1 stuk)** toe en meng met een spatel erdoor.

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!