

APPELCAKE MET EEN BODEM VAN SPECULAASJES

INGREDIËNTEN

VOOR CA. 10 STUKKEN

INGREDIËNTEN

Voor de bodem:

- 100 g speculaasjes
- 40 g gesmolten ongezoeten boter

Voor de cake:

- 100 g patentbloem
- 3 g bakpoeder (3/4 theelepel)
- snufje zout
- 2 eieren op kamertemperatuur
- 100 g suiker
- 100 g zachte ongezoeten boter
- 1 appel

OOK NODIG

- mixer + mengkom
- springvorm van ca. 18 cm
- bakpapier
- zeef en spatel

BEREIDING

Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius (boven- en onderwarmte). De airfryer verwarm je pas voor als je het beslag klaar hebt.

Bekleed de bodem van de springvorm met het bakpapier.

Maal de koekjes met de gesmolten boter tot kruim in een keukenmachine. Heb je geen keukenmachine: stop ze in een plastic zak en plet de koekjes met een deegroller. Meng dan de boter er door.

Strooi de koekkrumels over de bodem en druk goed aan met de bolle kant van een lepel.

Klop de eieren en de suiker schuimig. Laat evt. de boter smelten (ca. 30 seconden in de magnetron), zorg er alleen voor dat deze niet gloeiend heet is, want dan krijg je roerei. Voeg de boter bij het eimengsel en klop dit weer schuimig.

Meng bloem en bakpoeder en zeef dit boven het ei/botermengsel. Schep om met een spatel (niet meer de mixer gebruiken) tot je geen klontjes meer ziet.

Schep het beslag op de koekbodem.

Schil de appel en verwijder het klokhuis. Snijd in partjes en druk ze in het beslag.

Verwarm de **Airfryer** voor op 140 graden. Plaats de vorm in het mandje en bak de cake in ca. 45 minuten gaar en goudbruin.

Plaats de vorm op een rooster in het midden van de **oven** en bak de cake in ca. 60 minuten gaar en goudbruin.

De cake is gaar wanneer een satéprikker die je er in steekt dient er droog uit komt. Laat de cake in de vorm op een rooster ca. 5 minuten afkoelen en verwijder dan de ring.