

Appel-kaneelcake met parelsuiker

Een tijdje terug kwam mijn vriendin Marjolein op bezoek. Naast een heleboel gezelligheid bracht ze ook nog een heerlijke zelfgebakken appel-kaneelcake bestrooid met kandij-suiker mee. Daarmee had ze de kinderen direct voor zich gewonnen (en zo blijkt maar weer: liefde gaat door de maag) ;-). Zelfs toen de cake al lang op was, werd me nog dagelijks gevraagd of ze nog een stukje van die heerlijke cake mochten. Wat maakt deze cake zo lekker en speciaal? De stukken appel maken hem lekker fruitig en fris, terwijl de kaneel ervoor zorgt dat deze tegelijk ook "warm" en herfstig smaakt. Daarbij is de afwerking van kandij- of parelsuiker bovenop een fijne knapperige tegenhanger voor de zachte structuur van de cake. Gelukkig wilde Marjolein haar geheim prijsgeven en mocht ik dit recept overnemen, waarvoor mijn hartelijke dank! Daarmee komt direct het mooiste van bakken boven: het samen delen van een passie, een recept en natuurlijk het samen delen van het heerlijke eindresultaat! Het recept is goed voor 1 appel-kaneelcake met parelsuiker, gebakken in een rechthoekige cakevorm van 25 cm.



Ingrediënten:

- 200 gram zachte boter op kamertemperatuur (niet smelten!)
- 125 gram fijne kristalsuiker
- 75 gram kaneelsuiker
- 200 gram eieren (ca. 4 stuks)
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 2 middelgrote appels (bijv. Goudreinet of Elstar)
- handje kandij- of parelsuiker
- beetje bloem

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.
- Vet de cakevorm in met wat boter en bestrooi licht met zelfrijzend bakmeel.
- Schil de appels en snijd ze in dobbelsteentjes.
- Doe de boter in een kom en mix deze met een mixer op de hoogste stand samen met de fijne kristalsuiker en de kaneelsuiker tot ze wit en romig is.
- Voeg één voor één de eieren toe.
- Klop minstens 2 minuten voor je een volgend ei toevoegt.
- Spatel voorzichtig het zelfrijzend bakmeel door het boter-suikermengsel.
- Schud de appelstukjes door de bloem, zodat ze overal met een dun laagje bedekt zijn, dit voorkomt dat de appelstukjes naar de bodem zakken.
- Roer de appelstukjes voorzichtig door het beslag, zodat ze goed verdeeld zijn.
- Doe het beslag in het cakeblik en zorg dat het overal even hoog is.
- Bestrooi met kandij- of parelsuiker.
- Bak de cake ca. 70 minuten tot deze goudbruin en gaar is. De gaarheid controleer je door een saté-prikker in je cake te steken, komt deze er weer schoon uit, dan is de cake gaar. Open de eerste helft van de baktijd de oven absoluut niet, je cake zal dan inzakken.
- Laat de cake 5 minuten in de vorm afkoelen en los de cake dan uit de vorm.
- Laat verder afkoelen op een rooster.