
Schildpaddencake (appelcake)



Dessert
10 personen

Vorbereiding 25 minuten
€ 5,89 / recept

Bereiding 55 minuten
Energie 174 kcal / 100 g

Ingrediënten

- 2 el sap van een verse citroen
- 3 middelgrote appels, gewassen
- 3 eieren
- 90 g Canderel Kristalkorrel
- 100 g boter
- 220 g speltbloem met 8 g bakpoeder (voor zelfrijzend bakmeel)
- 2 kl kaneelpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 200 ml magere melk

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180°. Laat intussen de boter op een laag vuur smelten (maar niet koken).

Snijd de appels in plakjes en meng het citroensap eronder zodat de appels niet verkleuren.

Mix de eieren en de Canderel Kristalkorrel in een kom tot een luchtige massa.

Voeg vervolgens de boter, speltbloem met het bakpoeder, kaneel, vanillesuiker en de melk toe.

Vet een flexibele ronde taartbodem in, schep een eerste laag beslag erin en strijk het beslag goed uit zodat de bodem van de taartvorm bedekt wordt. Leg hierop een laag appelschijfjes.

Herhaal dit een tweede en derde maal, beleg de oppervlakte met appelschijfjes als een schildpad.

Bak de taart gedurende 55 minuten en laat nadien minstens 1 uur afkoelen.

Bewaring

De cake koel en droog bewaren.

Bron

<https://www.ah.be/allerhande/recept/R-R961596/ronde-appelcake>

