

Appelcake met hele appels

voor het deeg:

225 g roomboter

225 g suiker

2 pakjes vanillesuiker

5 eieren

1 ½ tl bakpoeder (afgestreken)

300 g tarwebloem

Klein beetje zout

Klop de boter met de suiker en de vanillesuiker tot een gladde massa.

Voeg de eieren en een klein beetje zout toe en klop romig en wit.

Meng de bloem met de bakpoeder en de kaneel. Meng de massa door het eimengsel. Vet een springvorm (28 cm) in met wat boter.

Schep het beslag in de vorm.

Voor de vulling:

7 – 8 middelgrote appels

(Goudreinetten of Cox)

Sap van 1 citroen

Appels schillen en het klokhuis verwijderen. Even bestrijken met citroensap.

Vulling voor de appels:

40 g rozijnen

2 eetl. Amaretto

40 g walnoten (gepeld)

1 eetl. roomboter

40 g suiker

20 g roomboter

Week de rozijnen minimaal ½ uur in de Amaretto (af en toe omscheppen). Smelt de boter in een pan met een dikke bodem, doe de suiker erbij en laat deze onder roeren karamelliseren. Voeg de grof !! gehackte walnoten toe en blijf roeren totdat er een suikerlaagje om de noten zit. Even af laten koelen. Meng de walnoten met de uitgelekte rozijnen. Vul de appels met dit mengsel, druk de appels in het beslag en zet op elke appelvulling een klein klontje roomboter. Bak ongeveer 60 min. in de voorverwarmde oven op 175 C. Wordt de bovenkant te donker dek dan de laatste 10 á 15 minuten af met bakpapier. Haal uit de oven en bestrooi met poedersuiker.