Zoet

APPELCRUMBLECAKE

INGREDIËNTEN

Springvorm 18 cm

- 140 gr suiker
- 180 gr bloem
- 2 tl bakpoeder
- 1/4 tl zout
- 90 ml zonnebloemolie
- 3 eieren
- 130 ml volle yoghurt

Appellaag:

- 2 friszoete appels
- 4 el lichte basterdsuiker
- 2 tl kaneel

Crumbletopping:

- 84 gr bloem
- 60 gr suiker
- 1 tl kaneel
- 60 gr boter

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet de springvorm in en bekleed de bodem met bakpapier.
2. Doe de suiker, bloem, bakpoeder en het zout in een kom en roer dit met een stevige spatel door. Doe hier vervolgens de zonnebloemolie, eieren en yoghurt bij en roer het door tot het goed gemengd is.
3. Schil de appels en snijd deze in kleine blokjes. Doe ze in een kom en voeg hier de lichte basterdsuiker en de kaneel aan toe en roer dit door.
4. Doe de helft van het cakebeslag in de springvorm. Doe vervolgens de helft van de appelblokjes erbij. Gebruik nu een mes en draai voorzichtig de appels door het beslag heen. Doe nu de rest van het beslag in de springvorm erbij en strooi hier de rest van de appelblokjes over. Draai nu weer voorzichtig met het mes de appelblokjes door het deeg.
5. Smelt de boter voor de crumbletopping in een pannetje op laag vuur of voorzichtig op een lage stand in de magnetron.
6. Doe vervolgens de bloem, suiker en kaneel in een kom en mix dit door elkaar. Voeg hier de gesmolten boter aan toe en roer dit door elkaar tot er zich kruimels vormen.
7. Strooi de kruimels over het cakemengsel in de springvorm.
8. Bak de cake voor ongeveer 60 minuten goudbruin. Let erop dat alle ovens anders zijn, controleer na zo'n 50 minuten met een prikker of je cake al gaar is.