



HEMMEKINK

BLOEMENBOERDERIJ

Appelcake

&

speculaas

kruiden



www.hemmekink.nl

Appelcake

Een heerlijke variant
op de klassieke
appeltaart: appelcake!

De speculaaskruiden
geven het een heerlijke
volle en warme smaak.



Ingrediënten:

250 gram tarwemeel
200 gram kristalsuiker
50 gram rietsuiker
125 gram zachte roomboter
125 gram olijfolie of plantaardige olie
1 zakje vanillesuiker

5 eieren
1 zakje bakpoeder
snuf zout

1 kilo appels, ongeschild in stukjes
2 el speculaaskruiden
2 el rietsuiker

Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 150 graden (heteluchtoven) of 160 graden (boven- en onderwarmte).

Vet een ronde bakvorm van 24 cm doorsnede in.

Klop de eieren met alle soorten suiker en het zout superluchtig. Voeg de olie en de boter toe en klop dit tot het geheel is opgenomen. Meng het meel met de bakpoeder en voeg dit in gedeeltes toe tot ook dit volledig is opgenomen.

Verwijder de klokhuizen uit de appels, snijd ze in kleine stukjes en doe de stukjes in een kom. Je hoeft de appels niet te schillen, zo wordt het beslag niet te vochtig.

Voeg hier de speculaaskruiden en de rietsuiker aan toe en roer goed door tot alle stukjes zijn bedekt. Doe dit mengsel in de kom met het beslag en roer nogmaals goed door.

Stort het beslag in de vorm en bak het ongeveer een uur gaar tot een satéprikker er schoon en droog uit komt.

Eet smakelijk!



Je kunt voor deze appelpiece verschillende soorten appels kiezen, bijvoorbeeld Jonagold, Elstar of een Goudreinet.

Speculaaskruiden

Deze speculaaskruiden smaken niet alleen heerlijk in de appelcake, maar kun je ook in zoveel andere gerechten gebruiken! Denk bijvoorbeeld aan granola of pompoensoep!



Ingrediënten:

- 8 el kaneel
- 2 el kruidnagel
- 2 el nootmuskaat
- 2 el gember
- 1 tl kardemom
- 1 tl anijszaad
- 1 tl piment

Doe alle kruiden bij elkaar in een pot met deksel en roer het goed doorelkaar. Als de pot groot genoeg is (en je dus ruimte hebt), kun je ook eventjes goed schudden en het op die manier goed mengen.

Je kunt spelen met de hoeveelheden en uitproberen, precies zoals jij het lekker vindt!