

ROSH HASHANA-APPELCAKE

INGREDIËNTEN

zure appels	4
kaneel	3 tl
witte kristalsuiker	500 g
eieren	4
sinaasappelsap	15 ml
sinaasappel	1, rasp
zonnebloemolie	250 ml
vanillepeul	1, zaadjes
zout	snufje
zelfrijzend bakmeel	375 g + wat extra om te bestuiven

poedersuiker



parve



gluten

◆ Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een rechthoekige vorm van 35 x 30 cm in met olie en bestuif met bloem. Zet dan in de koelkast. ◆ Verwijder de klokhuizen van de ongeschilde appels en snijd in dunne partjes. ◆ Doe de appels in een kom en voeg de kaneel en 75 gram suiker toe.

◆ Klop in een andere kom de eieren, de rest van de suiker, het sinaasappelsap, de rasp, de zonnebloemolie, de zaadjes van de vanillepeul en een snufje zout door elkaar. Klop dit lang, tot je een luchtige en witte massa hebt. ◆ Gebruik daarna een zeef om het zelfrijzend bakmeel toe te voegen. ◆ Giet $\frac{2}{3}$ van het beslag in de vorm en verdeel hierover de helft van de appels. ◆ Doe dan de rest van het beslag erbij en leg de rest van de appels erbovenop. Voor een mooi resultaat kun je de appels het beste netjes neerleggen.

◆ Bak de cake in 1 uur tot hij goed bruin is. ◆ Laat de cake in de vorm afkoelen zodat het vocht van de appels en het sinaasappelsap er goed in kan trekken. ◆ Bestrooi voor het serveren met poedersuiker.