

GERECHTEN MET APPELEN EN PEREN

APPELCAKE ASTRID

Ingrediënten

2 à 3 jonagold of golden appels, 150 g suiker, 100 g bloem, 50 g maizena
1 kl bakpoeder, 2 eieren, 60 g boter, 1 zakje vanille suiker, 100 ml melk

Bereiding

Doe de maizena, bloem, suiker en bakpoeder samen in 1 kom.

Scheid van de 2 eieren het eigeel van het eiwit.

Doe in een tweede kom het opgeklopte eiwit, gemengd met vanillesuiker.

Doe in een derde kom het mengsel van het geel van de eieren met 100 ml melk en klop het op. Doe er de gesmolten boter bij.

Voeg bij deze kom het mengsel van maizena-suiker en bakpoeder.

Meng hierbij dan zachtjes het opgeklopte eiwit.

Giet een deel van dit mengsel in een bakvorm en leg een laagje appelschijfjes.

Weer een beetje deeg en appels en zo verder.

Ongeveer 40 minuten in een voorverwarmde oven van 150-175°C plaatsen.