

Appelkaneelcake met hazelnootcrumble



SONJA VAN DE RHOER

Kaneel dankt zijn verleidelijke wintergeur aan de etherische kaneelolie. Deze olie werkt antibacterieel. Een thee met kaneel werkt verzachtend bij darmproblemen, hoesten en heesheid. In de keuken geeft kaneel die kenmerkende zoete, licht kruidige smaak aan gerechten en gebak.

Bereiding:

Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd ze in schijfjes. Verhit de boter in een koekenpan en bak de appelschijfjes met de suiker en het kaneelpoeder, afgedekt, circa 5 minuten tot de appel net iets zacht is.

Klop de zachte boter met de suiker en het zout romig tot alle suiker geheel is opgenomen. Voeg de eieren een voor een toe. Steeds pas een nieuw ei als het vorige is opgenomen. Klop de citroenrasp en het citroensap naar smaak erdoor. Voeg de gezeefde bloem met het bakpoeder of het zelfrijzend bakmeel met het kaneelpoeder toe. Schep het beslag luchtig om totdat al het meel is opgenomen.

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet de springvorm in en bekleed deze met bakpapier. Vet de randen goed in.

Vul de vorm met het beslag. Verdeel de appelschijfjes met aanhangend vocht over het beslag.

Druk ze licht aan.

Meng voor de crumble de gehakte hazelnoten met de suiker, zachte boter en kaneelpoeder tot een kruimelige massa. Verdeel de crumble over het appelbeslag.

Bak de appelkaneelcake een richel onder het midden van de voorverwarmde oven in circa 50-60 minuten gaar. De cake is gaar als een satéprikker, in het midden gestoken, er droog uit komt.

Neem de appelkaneelcake uit de oven, laat hem iets afkoelen en neem de rand en de bodem van de vorm weg. Leg de cake op een rooster en laat hem verder afkoelen.

Bestrooi de cake voor het serveren licht met poedersuiker.

Ingrediënten voor een springvorm met een middellijn van 24 cm:

15 gram boter, 4 frizsure appels, 10 gram suiker, 2 theelepels kaneelpoeder, 200 gram zachte boter, 200 gram suiker, snufje zout, 4 eieren, 2-3 theelepels citroenrasp en 1-2 eetlepels citroensap, 200 gram bloem en 1 theelepel bakpoeder of 200 gram zelfrijzend bakmeel, 1 theelepel kaneelpoeder, 50 gram hazelnoten, 50 gram suiker, 50 gram zachte boter, 1 theelepel kaneelpoeder, poedersuiker.