

Ingrediënten en Recept



Leo van der Pol

Topbijdrager · 26 februari 2022 · 🌐

Deze cake is heerlijk

Appel en vla recept

Ingredients

125g boter op kamertemperatuur

100g basterdsuiker

1tl vanille extract

2 eieren

300g zelfrijzend bakmeel

75g bloem

185ml Melk

Appelschijfjes uit blik taartfruit war Rozijnen

Geschaafde amandelen

Ruwe suiker

Geraspt kokosnoot.

Pakje Oetker vanille pudding.

Bereiding

Maak de pudding zoals op het pak

Vet een springvorm van 22cm en bekleed de bodem en zijkanten met bakpapier

Klop de boter, suiker en vanille tot bleed.

Voeg de eieren een voor een door , vouw Dan de bloem en Melk erdoor.

Schep de helft in bakvorm en Strijk glad

Schep Dan de warme pudding erover, schik de Appel mix erop

Schep de rest van het deeg erover

Doe dan de Amandel, kokosnoot en ruwe suiker

Bovenop

In de AF 160C voor 60min



Bron



Libelle Lekker kookclub

👥 Groep (Openbaar) · 64,3 d. leden

<https://www.facebook.com/groups/libellelekkerkookclub/permalink/1237258976802697>

Info Martine Lycke

28/07/2023

Vorm 25 cm + bakpapier

Pudding maken zoals op zakje staat

Deeg:

125 g boter

100 g bruine suiker

1 tl vanillesuiker

2 eieren, 1 voor 1 eronder mengen

300 g gezeefde zelfrijzende bloem

75 g melk

Mengen

Vorm:

- 1^{ste} laag: ½ van deeg
- 2^{de} laag: Vanillepudding
- 3^{de} laag: 6 geschilde en in blokjes gesneden appelen
Op vuur: in pan met wat suiker zacht gegaard
- 4^{de} laag: ½ van deeg
- Amandelen, kokos en ruwe suiker
- (Pas na 45 minuten erop gedaan)

NIET automatisch bij laten bruine (5 minuten) => verbrand

IN VORM LATEN AFKOELEN !!!

Fotos

