

# Martijn's Hartverwarmende Appelcake

## Ingrediënten (voor een cakevorm van 25 cm)

- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 1 tl kaneel
- 1 el verse gember, geraspt
- 150 g bruine basterdsuiker
- 3 eieren
- 150 g boter, gesmolten
- 2 middelgrote appels, geschild en in blokjes
- 75 g walnoten, grof gehakt
- 75 g rozijnen
- 1 tl vanille-extract ( niet noodzakelijk )
- Snufje zout



## **Bereiding**

1. Verwarm de oven voor op 175°C en bekleed een cakevorm met bakpapier of vet hem in.
2. Meng het zelfrijzend bakmeel, kaneel en zout in een kom.
3. Klop de eieren en suiker luchtig. Voeg de gesmolten boter, vanille-extract en de geraspte verse gember toe en meng goed.
4. Voeg het droge mengsel toe aan het natte beslag en spatel voorzichtig door elkaar.
5. Schep de appelblokjes, walnoten en rozijnen door het beslag.
6. Giet het beslag in de cakevorm en strijk de bovenkant glad.
7. Bak de cake 50-60 minuten in de oven, tot een prikker er schoon uitkomt.
8. Laat afkoelen op een rooster en bestrooi eventueel met poedersuiker.

Tip: Voor een extra kick kun je een snufje gemberpoeder toevoegen naast de verse gember!

Eet smakelijk!