

Ingrediënten

3 Stuk(s) Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
1 pak(ken) Dr. Oetker Wolkencake Choco & Vanillesmaak
200 ml Verse slagroom (onbereid)
4 Stuk(s) Ei
2 tl (theelepels) Kaneel

Keukenspullen

Bakpapier
Springvorm Ø24 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten
Weegschaal
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Leg het bakpapier op de springvormbodem en plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray.

Schil de **appels (2-3 stuks)**, verwijder het klokhuis en snijd de appel in blokjes van ongeveer 1 cm.

2. Cake bereiden

Doe de **cakemix (1 zakje)** in een beslagkom en voeg de eieren (**3 stuks**) en slagroom (**200 ml**) toe. Laat het zakje cacaomix uit de verpakking achterwege. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig.

Verdeel het beslag in 2 delen. Voeg aan één deel de **kaneel (2 tl)** toe en mix kort totdat het goed gemengd is.

Verdeel het gele beslag over de springvorm, strijk glad en verdeel de appelblokjes erover. Verdeel het kaneelbeslag over de appelblokjes en zorg dat ze overal goed bedekt zijn. Strooi de helft van het **zakje poedersuiker** vlak voor het bakken met behulp van een zeefje over het beslag.

3. Appel-kaneel-laagjescake bakken

Bak de cake in het midden van de voorverwarmde oven in 60 tot 70 minuten gaar en goudbruin.

Laat de cake zonder springvormrand afkoelen op een rooster. Bestrooi tot slot de cake met de resterende poedersuiker.

Cake gaar?

Controleer aan het einde van de baktijd of de cake voldoende gaar is. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt is de cake gaar.

1. Voorbereiden

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Leg het bakpapier op de springvormbodem en plaats de rand hierop en sluit de springvorm. Vet de randen in met boter of bakspray.

Schil de **appels (2-3 stuks)**, verwijder het klokhuis en snijd de appel in blokjes van ongeveer 1 cm.

2. Cake bereiden

Doe de **cakemix (1 zakje)** in een beslagkom en voeg de eieren (**3 stuks**) en slagroom (**200 ml**) toe. Laat het zakje cacaomix uit de verpakking achterwege. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten luchtig.

Verdeel het beslag in 2 delen. Voeg aan één deel de **kaneel (2 tl)** toe en mix kort totdat het goed gemengd is.

Verdeel het gele beslag over de springvorm, strijk glad en verdeel de appelblokjes erover. Verdeel het kaneelbeslag over de appelblokjes en zorg dat ze overal goed bedekt zijn. Strooi de helft van het **zakje poedersuiker** vlak voor het bakken met behulp van een zeefje over het beslag.

3. Appel-kaneel-laagjescake bakken

Bak de cake in het midden van de voorverwarmde oven in 60 tot 70 minuten gaar en goudbruin.

Laat de cake zonder springvormrand afkoelen op een rooster. Bestrooi tot slot de cake met de resterende poedersuiker.

Cake gaar?

Controleer aan het einde van de baktijd of de cake voldoende gaar is. Prik met een satéprikker in het midden van de cake. Wanneer de prikker er schoon en droog uitkomt is de cake gaar.