

**Naam recept: Appelpaai van de bakplaat****Bijzonder:** Met weinig moeite een heerlijke plaatcake voor 15 personen**Aantal personen:** 15 personen**Bereidingstijd:** 30 minuten**Bakvorm:** Een bakplaat van ongeveer 40 x 40 centimeter bekleedt met bakpapier**Oven:** Voorverwarmen, bakken 40 tot 50 minuten op 175°C midden in de oven**Ingrediënten:**

- 375 gram Witte wieken tarwebloem en 1 eetlepel bakpoeder uit de molenwinkel of
- 375 gram cakemeel uit de molenwinkel
- 125 gram boter
- 200 gram dieetmargarine of vloeibare bakboter
- 300 gram lichtbruine basterdsuiker
- 6 kleine eieren
- snufje zout
- 2 eetlepels gemalen kaneel en 1 eetlepel gemalen kardemom
- 8 appels
- sap van een ½ citroen
- 2 eetlepels citroenrasp
- 4 eetlepels suiker

**Bereiding:** De boter met de margarine of vloeibare boter, het snufje zout en de suiker crèmig kloppen. De eieren er één voor één doorheen kloppen; zeker een halve minuut per ei mixen zodat het deeg lekker luchtig wordt. De bloem met de bakpoeder of de cakemix met het kaneel en de kardemom in delen door het eier/suiker mengsel spatelen.

Bekleed de bakplaat met een groot stuk bakpapier ingesmeerd met boter. Het cakebeslag in de vorm scheppen en gladstrijken. Schil de appels en snijdt elke appel in 8 partjes. Besprenkel de partjes met het citroensap en druk ze in 5 rijen in het beslag (ongeveer 10 partjes per rij).

Bestrooi de bovenkant met een mengsel van het citroenrasp en de suiker en schuif de bakplaat in het midden van de op 175°C voorverwarmde oven. Als de cake goudbruin is, na ongeveer 40 tot 50 minuten, deze uit de oven halen en laten afkoelen.

**Molentip:** Deze plaatcake kan ook met pruimen gemaakt worden. Laat dan de kruiden weg maar voeg citroenrasp aan het cakedeeg toe. Druk de in 4en gesneden en ontpitte pruimen in het beslag (ongeveer 13) en bestrooi de pruimencake voor het bakken met kristalsuiker.