



Appelcake met gekarameliseerde bacon

met crème fraîche



30-40min



2 personen

Vandaag laten we de keuze aan jou met dit hartig-zoete gerecht: serveer het als nagerecht of als decadent ontbijt. Want ook al verwijst de titel naar appelcake, je zou je ook kunnen indenken dat er een pancake op je bord ligt. En mocht je last hebben van een ochtendhumeur, de krokante bacon in ahornsiroop verjaagt 'em in een oogwenk. Dus: goedemorgen en eet smakelijk!

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje volle melk ⁷
- 2 appels
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje bakpoeder
- 1 pakje witte suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 1x spekreepjes
- 1 kuipje ahornsiroop
- 1 kuipje crème fraîche ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1 ei ³
- ca. 75g boter ⁷
- plantaardige olie
- zout

Kookgerei

- oven
- springvorm (Ø20-22cm)
- middelgrote koekenpan
- handmixer
- keukenweegschaal
- maatbeker
- zeef
- tandenstoker

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 789kcal, vet 39.7g, koolhydraten 96.8g, eiwit 12.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 195°C (175°C hetelucht). Vet een springvorm (Ø20-22cm) in met 1el boter of bekleed 'em met bakpapier. Laat 60g boter op kamertemperatuur komen. Houdt **120ml melk** apart, de **rest van de melk** heb je niet nodig voor dit recept. Snijd de **appels** in vieren, verwijder het klokhuis en snijd ze in stukjes.



4. Appeltaart bakken

Giet het **beslag** in de springvorm en bak 25-30min in de oven, tot de **appelpake** gaar is. Steek een tandenstoker in het midden van de gebakken **cake**, als er geen **deeg** aan blijft kleven is de **cake** gaar. **Let op**, de baktijd kan variëren, afhankelijk van de grootte van de springvorm.



2. Beslag maken

Zeef de **bloem** met **1tl bakpoeder**, **130g suiker** en een flinke snuf zout boven een kom. Voeg de zachte boter, de **vanillesuiker** en **60ml melk** toe en mix het geheel met een handmixer tot een glad **beslag**. Als je geen handmixer hebt kun je ook een garde gebruiken, dit duurt alleen iets langer.



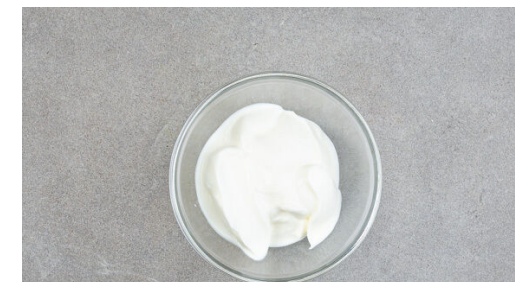
5. Bacon afmaken

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur en roerbak de **spekreepjes** in 5-7min krokant. Schep ze uit de pan en laat ze iets uitlekken op wat keukenpapier. Doe ze in een kom en meng met de **ahornsiroop**.



3. Appel toevoegen

Klop de **overige 60ml melk** los met 1 ei en 2el plantaardige olie, en voeg het langzaam toe aan het **beslag**. Schep de **helft van de appelblokjes** door het **beslag**. Meng goed.



6. Crème fraîche mengen

Meng de **crème fraîche** met **1el suiker**. Neem de **appelpake** uit de oven en laat 10-15min afkoelen. Maak de **appelpake** voorzichtig los van de springvorm en snijd 'em in **4 stukken**. Serveer **elk stuk cake** met wat **crème fraîche**, de **rest van de appelstukjes** en de **bacon**.