

## Boterkruimel caramel cake

### Image



## Boterkruimel caramel cake

Een uitstekende karamelcake met rijke boterkruimels!

175-180°C

75-80 min

19 stuks

### Ingrediënten

## Cake:

3.000 gram Damco Zeeuwsch plaatcake  
600 gram (Donker)bruine basterdsuiker  
250 gram Boter  
800 gram Heel ei  
700 gram Water  
40 gram Damco koudbindmiddel

## Vulling:

600 gram Geconfijte appel 7x7

## Donkere boterkrumels:

600 gram Patentbloem  
600 gram Boter koel  
150 gram (Donker)bruine basterdsuiker  
350 gram Witte basterdsuiker  
200 gram Witte basterdsuiker

## Instructies [Afdrukken](#) [Download PDF](#)

1. **Damco koudbindmiddel** door **Damco Zeeuwsch plaatcake** mengen.
2. De (donker)bruine basterdsuiker en boter met de vliedergard glad en luchtig draaien.
3. Vervolgens de eieren, het water en **Damco Zeeuwsch plaatcake** om en om doormengen.
4. Massa goed bijkrabben en het beslag  $\pm$  5 minuten in de 2e versnelling goed doorkloppen.
5. De **Geconfijte appel 7x7** door het beslag spatelen.
6. Het beslag op een met siliconenpapier belegde koekplaat van 75x25 cm met besmeerde houten rand uitgieten.
7. Op de bovenzijde van het beslag met een spuitzak **Frucaps caramelvulling** in diagonale banen aanbrengen en als laatste deze ruim bestrooien met de donkere boterkrumels.

# Image

