

Spelt abrikozen appel cake

Image



Spelt abrikozen appel cake

Een heerlijke gekruide cake met kaneel en anijzaad, afgewerkt met verse appelpartjes!

200°C

ca. 50-60 min

8 stuks

Ingrediënten

Deeg:

2.000 gram Bak Speciaal Diamond Spelt Royal
900 gram Zonnebloemolie
1.000 gram Water
20 gram Kaneel
10 gram Anijszaad, gemalen

Decoratie:

Verse Appelpartten gehalveerd
Abrikozen gehalveerd

Afwerking:

Frucaps comfortgelei abrikoos

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

1. Alle grondstoffen met de vlinder in 4 minuten gladdraaien in de 1e versnelling en vervolgens 3 minuten in de middelste versnelling.
2. Verdeel het beslag in de ringen van 18 cm Ø en 6 cm hoog (ongeveer 450 gram).
3. Leg er royaal fruit op (ca. 80 gram appel en 75 gram abrikoos) en bak.
4. Na het bakken de cakes af laten koelen, de ringen lossen en afgeleren met **Frucaps comfortgelei abrikoos.**

Image

