

Appel Caramel Cake



Dit recept heeft alles wat je wilt! Appel Caramel Cake gemaakt met Werther's Original Soft Caramel snoepjes.



www.werthers-original.nl

Ingrediënten

Voor 10-12 personen

- 24 Werther's Original Soft Caramel snoepjes
- 270 g bloem
- 180 g ongezoeten roomboter
- 400 g suiker
- 1 el vanille-extract
- 3 eieren
- 1 tl kaneel
- 1 tl pumpkin spice kruiden
- 4 appels

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een cakevorm in en verspreid wat bloem over de onderkant.
2. Snijd de Werther's Original Soft Caramel snoepjes in kwarten. Doe de snoepjes in een kom met 2 eetlepels bloem. Dit voorkomt dat ze gaan plakken.
3. Schil en snijd de appels in stukjes. Klop de boter, suiker en het vanille-extract luchtig. Voeg de eieren één voor één toe en klop tot deze volledig zijn opgenomen.
4. Meng in een kom de bloem met de kaneel en pumpkin spice kruiden. Voeg dit toe aan het botermengsel en mix goed door elkaar.
5. Spatel de appelstukjes en de Caramelstukjes door het beslag en giet het beslag in de cakevorm.
6. Bak het geheel 60 minuten. Tip: Gebruik een (saté)prikker om te zien of de cake gaar is. Komt deze schoon uit de cake? Dan kan je de cake uit de oven halen.

Moeilijkheidsgraad: moeilijk

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: 60 minuten