

fijne appelkoek

Ingrediënten:

- 200 g boter
- 200 g suiker
- 2 pakjes vanillesuiker
- 4 eieren
- 300 g zelfrijzende bloem
- 5 appels
- 2 lepels abrikozen confituur
- bloedsuiker

Bereiding:

- boter zacht roeren, suiker en vanillesuiker bijvoegen en de massa goed wit kloppen
- eieren één voor één bijvoegen, gezeefde bloem onder de deegmassa roeren
- appels schillen en in fijne schijfjes snijden (2 appels in kwartjes houden)
- de schijfjes onder het deeg mengen en in een geboterde springvorm gieten
- de kwartjes appels insnijden en boven de koek leggen
- bakken in 't midden van een matig warme (175°) oven gedurende minimum 1 uur
- garneren met confituur en bloedsuiker