

Appel/stroopcake uit het klooster

Ingrediënten:

225 g appels (geschild, dunne plakjes)

1,5 dl stroop

75 g margarine of bakvet

1 dl heet water

375 g bloem

125 g suiker

1 eetlepel bakpoeder

kaneel, kruidnagel, nootmuskaat, zout

Verwarm de oven tot 180 °C.

Kook de appels langzaam gaar in de stroop;

goed roeren om aanbranden te voorkomen.

Smelt het vet in het hete water. Zeef alle droge

Ingrediënten en voeg ze geleidelijk toe aan het vocht/vetmengsel, roer om het glad te houden.

Roer het appel/stroopmengsel er door.

Schenk alles in een ingevette vorm van 20 x 30 cm. Zet deze circa 30 minuten in de oven.

Serveer de cake warm.