



Blok	Beslag (les 1)
Recept	Appel-kaneel cake
Variatie	- Marmercake met cacao - Appel-limoen cake - Appel-kaneel cake - Appel-speculaas cake - Stroopwafelcake
Doel	Als je een cake wil bakken dan zal je het beslag op de juiste manier moeten kloppen → niet te lang.
Filmpje	https://www.youtube.com/watch?v=yatWV4wljhg

Ingrediënten voor 1 persoon	Benodigdheden
200 gram ongezouten roomboter	Bakblik
150 gram fijne kristalsuiker	Mixer
200 gram zelfrijzend bakmeel	Weegschaal
2 theelepels kaneel	Beslagkom
1 appel	Kommetjes
4 eieren	Mes
Mespunt zout	Satéprikkers
1 eetlepel bloem	Snijplank
	Theelepel
Bakspray	Appelboor
	Dunschiller
	Koksmes/aardappelmesje
	Spatel/pannenlikker

	Stappenplan	Check
1.	Doe de boter en suiker in de beslagkom.	
2.	Mix dit tot een romig mengsel.	
3.	Voeg de eieren één voor één toe.	
4.	Mix ook dit tot een glad mengsel.	
5.	Voeg het zelfrijzend bakmeel, een snufje zout en de kaneel beetje bij beetje aan het beslag toe.	
6.	Blijf mixen tot je een glad beslag hebt.	
7.	Schil de appel en verwijder het klokhuis.	
8.	Keuze: 1. Snijd de appel in blokjes volgens de juiste snijtechnieken. 2. Snijd de appel in dunne plakjes	
9.	Doe de blokjes in een kommetje en voeg daar 1 eetlepel bloem aan toe.	
10.	Roer de appelstukjes en de bloem goed door elkaar → de bloem zorgt ervoor dat de stukjes appel niet naar beneden zakken.	
11.	Keuze 1: Draai de appelblokjes met een pannenkoek door het beslag.	
12.	Spray het bakblik in met de bakspray → denk ook aan de randen en de hoeken.	
13.	Schep het beslag in het ingevette bakblik.	
14.	Keuze 2: Leg de schijfjes dakpansgewijs op de cake. → zie foto	
15.	Strooi er nog wat extra kaneel overheen.	
16.	Bak de cake in 60 minuten gaar op 175°C.	
17.	Controleer vlak voor het einde van de baktijd of de cake gaar is met een houten satéprikker → als de prikker schoon uit de kant komt dan is de cake gaar.	
18.	Na het bakken laat je de cake 10 minuten afkoelen in de vorm.	
19.	Hierna leg je de cake op een snijplank en laat je hem volledig afkoelen.	

