

# Honingcake met appel

## Ingrediënten

- 200 gram boter
- 80 gr suiker
- 60 gr honing met vanille
- 20 gr honing met kaneel
- 4 eieren
- 250 gr zelfrijzende bloem
- Snuifje zout
- 2 appels
- Eventueel bloemsuiker of honing voor versiering



## Werkwijze

- Laat de boter zacht worden en doe ze in de mengkom.
- Voeg de suiker en de honingsoorten toe.
- Mix en voeg na een minuutje de eieren één voor één toe
- Zeef de zelfrijzende bloem in een aparte schaal en schud ze bij het beslag. Voeg het zout toe.
- Mixen tot je een egaal beslag krijgt.
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Gebruik een klontje boter om de binnenzijde van het bakblik in te vetten. Strooi daarna een beetje bloem in het blik en schud totdat aan de hele binnenkant een dun laagje kleeft. Giet de overtollige bloem uit het blik.
- Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snij het vruchtvlees in kleine stukjes
- Meng de appelstukjes door het beslag en doe het in de cakevorm.
- Bak de cake goudbruin in een oven van 180°C gedurende ongeveer een uur. Je kan controleren of de cake gaar is door met een prikker middenin de cake te prikken. Als er geen restjes deeg aan het stokje kleven is de cake gaar.
- Laat het gebak rustig afkoelen.
- Afwerken met wat bloemsuiker of bestrijken met wat honing voor de glans.

## Smullen maar!