**Boeren appelcake taart**

Nodig 4:

150 gram ongezouten roomboter, op kamertemperatuur + extra om in te vetten

150 gram fijne kristalsuiker

3 eieren, op kamertemperatuur

150 gram zelfrijzend bakmeel

Snufje zout

*Appelvulling*

2 appels (bij voorkeur Goudreinet of Jonagold), geschild en in middelgrote blokjes

1 à 2 eetlepels sultana rozijnen

1 theelepel kaneelpoeder

1 zakje vanillesuiker

1 eetlepel citroensap

VERDER NODIG

Elektrische mixer met gardes

Bakspatel

Fijne zeef

Ronde bakvorm van 20 cm (springvorm) of 24 cm (vlaaivorm)

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet de bakvorm in met boter. Klop de suiker en de boter tot een luchtige crème, dit duurt zeker 5 minuten. Voeg een voor een de eieren toe, voeg steeds pas het volgende ei toe als de vorige volledig is opgenomen, anders gaat het beslag schiften.Roer in een kom het bakmeel en zout door elkaar. Zeef boven de kom en spatel in drie porties door het beslag. Schep het beslag in de bakvorm en strijk de bovenkant glad. Roer de appels, rozijnen, kaneel, vanillesuiker en citroensap in een kom door elkaar en verdeel over het cakebeslag. Bak in het midden van de oven in circa 40 minuten goudbruin en gaar.