

Met dank aan Nicole Gerken (duitsland)

Ingrediënten

- Kilo bloem
- 200 g suiker
- 250g boter
- 4 eieren
- 1-2 kopjes melk
- 2 zakjes vanille suiker
- 2 repen pure chocolade (in stukjes)
- 1 zoete appel (met schil, in kleine stukjes)
- 1 klein beetje zout
- 1 scheut limoen sap
- 1 zakje bakpoeder
- 1/2 theelepel icing (voor de decoratie)

Bereiding.

Roer de eieren, de suiker en de vanille suiker door elkaar, doe de boter erdoor en roer goed door. Doe het zout en het limoen sap erbij en 1 kopje melk en roer e.e.a. weer goed door. Daarna stapje voor stapje de bloem en misschien het 2e kopje melk. Maar blijf kloppen en roeren. Doe daarna het bakpoeder erdoor en roer nogmaals heel goed door. Als je zover bent dat je een mooi deeg hebt gekregen, kunnen de stukken chocolade en appel erdoor. Verhit de oven op 225 graden en doe het deeg in een bakvorm. Daarna kan deze voor ongeveer 1 uur de oven in.

Als de cake klaar is even een klein beetje laten afkoelen, dan komt de smaak van appel en chocolade het best tot z'n recht.