

## MARSEPEIN CAKE



### Ingrediënten

- 300g mix voor cake Cook & Bake
- 8g vanillesuiker
- 150g roomboter
- 3 eieren
- 2 appels
- 150g marsepein

### Materiaal

- mengkom
- easy bake spray
- bakvorm
- weegschaal
- maatbeker

### Werkwijze

1. Verwarm de oven op 170°C boven en onderwarmte.
2. Spray de bakvorm in met de Easy Bake spray en strooi bloem zodat gans de bakvorm bedekt is met een laagje bloem.
3. Klop de boter en de vanillesuiker tot een luchtig geheel.
4. Voeg de eieren één voor één toe en mix tot alles goed is opgenomen.
5. Voeg de cakemix toe en spatel of mix kort tot een glad beslag.
6. Voeg de in blokjes gesneden appel en marsepein onder het deeg.
7. Schep het deeg in de bakvorm en bak 70 à 75 minuten.