

# Cake Pomme-Vanille

13 - 15 portions



facile

● jusqu'à 50 Min.



## Ingrédients:

### Voor het beslag:

- 1 préparation pour Cake de Dr. Oetker
- 175 g de beurre tendre
- 4 oeufs
- 2 pommes
- 1 sachet Sucre Vanille de Dr. Oetker

- 1 Placez la grille à mi-hauteur du four. Préchauffez le four.

**Four électrique: 180 °C**

**Four à chaleur tournante: 160 °C**

- 2 Préparez le Cake Nature comme indiqué sur l'emballage. Épluchez les pommes et coupez-les en petits dés. Ajoutez les petits dés de pommes à la pâte et mélangez.
- 3 Mettez le moule au four. Après env. 15 min. de cuisson, faites avec un couteau une entaille d'env. 1 cm au milieu du cake sur toute sa longueur. Poursuivez la cuisson env. 35 min.

**Temps de cuisson: environ 50 Minutes**

- 4 Pour vérifier la cuisson, enfoncez la lame d'un couteau au centre du cake. Si la pâte n'adhère pas au couteau, le cake est prêt !

**Four électrique: 180°C (préchauffé) // Chaleur tournante: 160°C // temps de cuisson: env. 50 min.**

- 5 Laissez reposer 10 min., démoulez et laissez refroidir sur une grille.



**Dr. Oetker n.v**

- 6 Saupoudrez le cake avec un sachet de Sucre goût Vanille Dr. Oetker.

