Star Wienercake Plaatcake met stukjes appel

Een makkelijke plaatcake, afgewerkt met decorsuiker.

Receptuur

Star Wienercake	100%	1800 g
Eieren	50%	900 g
Zonnebloemolie	40%	720 g
Water	10%	180 g

Vulling:

Stukjes verse appel	50%	900 g

Decoratie:

Bloemsuiker

Werkwijze

Kneden	
Type klopper-mengelaar met vlinder	1 min traag, 2 min snel
	Meng de stukjes appel onder het beslag.
	Verdeel het beslag gelijkmatig op een bakplaat bekleed met bakpapier van 40 op 60 cm met hoge randen.
Bakken	45 min / 180°C
Decoratie	Na het bakken bestrooien met bloemsuiker.