



## DRENTSE TURF

*Drentse turf is een typische lokale traktatie. De bodem van boter en suiker wordt bedekt met plakjes appel en walnoten en vervolgens*

*bedekt met een laagje luchtig beslag met citroensmaak. Een heerlijke cake met een subtiele zuurheid van de citroen.*



*Iedere Drentse bakker heeft Drentse turf in de vitrine liggen, maar heeft ook daarvoor zo zijn eigen bereidingswijze. Dit recept heeft een laag met appeltjes, walnoten, boter en suiker en is een soort up-side-down cake. Bron: Outmijnkeuken*

*Vorbereiden: 15-25 min. Bereiden: 45 à 50 min.*

### Ingrediëntenlijst (voor het beslag)

- 80 gram Lelie's Tarwebloem
- 150 gram donkere basterdsuiker
- 1 theelepel bakpoeder
- 2 eieren
- 41 citroen (sap & schil)
- 100 gram maïzena
- Klein beetje (half)volle melk, lauwwarm

### Ingrediëntenlijst (voor de vulling)

- 40 gram boter
- 90 gram suiker
- 6 appels
- flinke hand walnoten

### Bereiding

- Smelt voor de vulling de boter.
- Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in plakjes.
- Neem een cakevorm en bekleed die met bakpapier zodat de cake straks makkelijk uit de vorm te halen is. Maak twee stroken. Eén in de breedte van de bodem van het blik en één in de lengte. Leg deze kruislings in de vorm.
- Giet de gesmolten boter in het blik en strooi de suiker er overheen.
- Leg dakpansgewijs de appelplakjes over de bodem van het bakblik en verdeel de walnoten erover.
- De oven op 180°C voorverwarmen.
- Mix voor het beslag de boter met de basterdsuiker luchtig door elkaar.
- Doe dan een kneepje citroensap en de rasp van een halve citroen erbij. Roer het erdoor.
- Doe één voor één de eieren erdoor en meng totdat ze volledig zijn opgenomen.
- Zeef de bloem, maïzena en bakpoeder en roer dit door het boter/suiker mengsel.
- Voeg een klein scheutje melk toe als het beslag te dik is. Het moet de dikte van cakebeslag hebben.
- Giet het beslag over de appeltjes in de vorm en strijk het glad.
- Zet de vorm in de oven en bak de cake gaar in zo'n 45 à 50 minuten op 180°C
- Doe de satéprikker test om te zien of de cake gaar is.
- Laat de cake in de vorm een minuut of 10 afkoelen op een rooster buiten de oven.
- Leg dan een bord of schaal op de vorm en keer de cake om ("up-side-down cake").
- Verwijder voorzichtig de vorm.
- De appeltjes laag is de bovenkant van de cake.
- Laat de cake verder afkoelen.

### Tot Slot

- Er zijn ook varianten met rozijnen, walnoten, chocolade, gekonfijte gember en/of met een beetje extra zout of speculaaskruiden.
- Voor het beslag van de Drentse Turf kun je ook overgebleven cake, koek en taart voor gebruiken. Zorg er wel voor dat er ook gebak met vulling tussen zit zoals bijvoorbeeld slagroomtaart, appeltaart, mokkagebak of mergpijpjes.