

# Bundt cake apel, kayu manis & sirup maple - Halloween

## Ingrédients

- 260g tepung terigu
- 6g baking powder
- 1 sejumput garam
- 5g kayu manis bubuk
- 3 telur
- 130g mentega
- 120g gula muscovado (atau gula pasir cokelat jika tidak ada)
- 80g gula pasir
- 40g sirup maple
- 2 sendok teh ekstrak vanila
- 2 apel
- 100g kenari pecan
- 70g sirup maple
- 25g mentega
- 145g gula bubuk
- 25g kenari pecan untuk dekorasi

## Préparation

1. Sebuah kue yang cantik, mudah dibuat, dan sempurna untuk musim gugur (dan tanpa cokelat, yang cukup langka untuk dicatat), itulah program hari ini!
2. Kue apel, kayu manis (opsional tentunya), sirup maple dan kenari pecan (yang juga bisa Anda ganti dengan kenari atau almond) yang saya panggang dalam cetakan bundt cake tetapi Anda dapat menggunakan cetakan pilihan Anda. Bahan-bahan: Saya menggunakan sirup maple dan kenari pecan Koro : kode ILETAITUNGATEAU untuk diskon 5% di seluruh situs (tidak terkait).
3. Waktu persiapan: 30 menit + sekitar 1 jam pemanggangan. Untuk 10/12 orang: Kue: tepung terigu, baking powder, 1 sejumput garam, kayu manis bubuk, 3 telur, mentega, gula muscovado (atau gula pasir cokelat jika tidak ada), gula pasir, sirup maple, 2 sendok teh ekstrak vanila, 2 apel, kenari pecan. Lelehkan mentega dan biarkan menghangat.
4. Campurkan tepung terigu, baking powder, garam, dan kayu manis.
5. Kocok telur dengan gula dan sirup maple, lalu tambahkan mentega dan vanila.
6. Tuangkan bahan kering ke dalam campuran sebelumnya dan aduk rata.
7. Terakhir, potong apel menjadi kubus kecil dan cincang kenari pecan, kemudian tambahkan ke adonan kue.
8. Tuangkan semuanya ke dalam cetakan yang telah diolesi mentega dan ditaburi tepung, lalu panggang sekitar 55 menit pada suhu 165°C (ujung pisau yang dimasukkan ke dalam kue harus keluar bersih).
9. Diamkan hingga dingin.
10. Glasir: sirup maple, mentega, gula bubuk, kenari pecan untuk dekorasi. Panaskan mentega dengan sirup maple hingga meleleh.
11. Tambahkan gula bubuk yang telah diayak, aduk rata, lalu tuangkan glasir di atas kue yang diletakkan di atas rak kawat.
12. Hiasi dengan kenari pecan, biarkan mengkristal dan nikmati!