

All **KINDS** OF *Things*

CAKE RECEPT MET APPELMOES

Ingrediënten

230 gram bloem

7 gram kaneel

5 gram gemberpoeder

flinke snuf zout

15 gram bakpoeder

2 eieren

100 gram suiker

120 gram yoghurt

400 gram appelmoes

80 ml olijfolie

200 gram roomkaas

14 gram crème fraîche

65 gram honing

benodigdheden voor dit recept :

grote plastic kom

mixer

weegschaal

springvorm 23 cm

bakpapier

WERKBESCHRIJVING

Bekleed de onderkant van de springvorm met bakpapier. Vet de ring met wat olijfolie in. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Roer in de grote plastic kom de bloem met de bakpoeder, het zout, de kaneel, de suiker en het gemberpoeder goed door elkaar.

Doe er dan de eieren, de yoghurt, de appelmoes en de olie bij en mix het geheel tot een lichtbruin beslag.

Giet het beslag in de springvorm en zet hem in de oven. De baktijd is ongeveer 55 minuten. Hij is gaar, als de breipen die je erin steekt, er weer schoon uit komt, zonder frutsels eraan. (Deze cake is vrij nat, dus kijk goed of hij gaar is. Nog niet gaar na 55 minuten? Bak hem dan gewoon net zo lang totdat die breipen er wel schoon uitkomt).

Als de cake met appelmoes klaar is, laat je hem in de oven afkoelen. Na een uur of 3 haal je hem eruit en laat je hem helemaal afkoelen op het aanrecht.

Als de appelmoes cake helemaal is afgekoeld smeer je het mengsel van roomkaas, crème fraîche en honing er bovenop, als een versierend laagje. Dit is echt een heerlijk recept voor cake, dus smullen maar!

Nog meer bakrecepten om te bakken met kinderen voor de volgende keer? Wat dacht je van:

<https://allkindsofthings.nl/applecrumble-is-heel-makkelijk-te-maken/>

<https://allkindsofthings.nl/bananenbrood-met-havermoutvlokken/>

