

Eiwitrijke appelcake



Ingrediënten voor 1 cake

- 5 appels
- 1 koffielepel kaneel
- 3 eieren
- 150g magere platte kaas Of skyr
- 1 eetlepel neutrale olie
- 50g Zusto Of andere bakbestendige zoetstof
- 60g volkoren bloem
- 45 g eiwitpoeder *(neutraal of smaak naar keuze, vanille is hierbij top)*
- 8 g bakpoeder

- bakpapier



Bereidingswijze

- Schil de appels en snijd in flinterdunne schijfjes.
- Meng hier het kaneel onder.
- Neem een mengkom en voeg de eitjes, platte kaas, olie en zoetstof toe en roer glad met een garde.
- Voeg hier vervolgens de overige ingrediënten aan toe en roer opnieuw glad.
- Ten slotte doe je hier de appelschijfjes bij, zorg dat alle schijfjes een laagje deeg hebben.
- Bekleed een cakevorm met bakpapier, stort hierin het beslag en bak +/- 55 min op 165 °C.

Tips

- Doordat er zoveel appels gebruikt worden, zal deze cake een iets 'nattere' textuur hebben.

Bron

- Instagram: Chantal Van Den Berg