

# Appelmoescake / brood



## Ingrediënten voor 1 cake/brood:

Verse appelmoes:

- 4 appelen
- scheutje water
- indien gewenst: zoetstof, kaneel

Appelmoescake / brood:

- 3 eieren
- 350 g appelmoes
- 200 g volkoren meel (of havermoutmeel)
- 2 koffielepels bakpoeder
- 130 g gemengde noten
- koek-en speculooskruiden



## Bereidingswijze

Verse appelmoes:

- Schil de appelen en snij ze in kwarten. Verwijder het klokhuis en snij de appel in stukjes.
- Doe de appelstukjes in een kookpot en voeg een scheutje water toe.
- Stoof de appelstukjes tot ze een moes gevormd hebben. Roer regelmatig om.
- Eventueel kan de moes nog verder gepureerd worden met een staafmixer.
- Wil je de appelmoes toch iets zoeter? Voeg dan eventueel een klein beetje zoetstof toe. Ook het toevoegen van kaneel & steranijs kan zeer lekker zijn bij appelmoes.

Appelmoescake / brood:

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Klop de eieren los en meng deze met de appelmoes, volkoren meel en het bakpoeder. Gebruik je havermoutmeel, neem dan havervlokken die je in de blender tot meel mixt.
- Hak de noten grof en voeg toe aan het appelmoesmengsel.
- Voeg een flinke snuif koek- en speculooskruiden (of kaneel) toe.
- Bekleed een cakevorm met bakpapier en doe hierin het beslag (leg bovenop de cake eventueel nog enkele schijfjes appel). Bak +/- 60 minuten.

## Tips

- Je kan deze cake (of dit brood, hoe je het zelf wilt noemen 😊) 3 dagen bewaren in de koelkast. Je kan het brood ook gemakkelijk in plakjes bewaren in de diepvries en dit tot 3 maanden na de bakdatum.
- Lekker als ontbijt met een beetje confituur of als tussendoortje.