

Yoghurtcake met appel



Ingrediënten voor 1 persoon:

- 3 eieren
- 250 g Optimel Griekse yoghurt, 0% vetgehalte met vanille
- 1 eetlepel vanille extract
- 1 zakje bakpoeder
- 220 g volkoren (spelt)meel
- citroenrasp van ½ citroen
- 2 appels



Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Mix de eieren gedurende enkele minuten luchtig.
- Voeg vervolgens de Griekse yoghurt en het vanille extract toe en mix opnieuw gedurende zo'n 2 minuten.
- Meng het bakpoeder door de bloem en voeg geleidelijk toe aan het beslag terwijl er verder wordt gemixt.
- Roer voorzichtig de citroenrasp onder het gladde beslag (niet meer mixen!).
- Schil de appels en snijd in dunne plakjes.
- Bekleed een bakvorm met een vel bakpapier en giet hierin het beslag.
- Druk hier vervolgens de plakjes appel voor een deeltje in.
- Bak de cake gedurende 50 minuten in de oven. Of de cake klaar is, kan gecontroleerd worden met een satéprikker, de satéprikker moet er proper en droog uitkomen, zo niet moet de cake enkele minuten langer in de oven.

Tips

- **Optimel Griekse yoghurt is verkrijgbaar in de Albert Heijn. Dit kan ook gerust vervangen worden door een andere Griekse yoghurt met 0% vetgehalte. Het voordeel aan de Optimel variant, is dat er reeds een smaakaroma werd toegevoegd met zoetstoffen waardoor de cake niet verder moet bijgezoet worden. Wanneer er 'natuur' Griekse yoghurt wordt gebruikt, kan er eventueel wel 2 eetlepels zoetstof toegevoegd worden.**

