



YOGHURT-CAKE MET NUTELLA EN APPELS®

Koekjes | Vegetarisch | HEEL HET JAAR DOOR

👤👤👤 | 40 minuten ⌚ | 🍪🍪🍪

Voor 10 personen

150 g Nutella®

APPELBLOKJES:

- 1 Reinette-appel (ongeveer 200 g)
- 50 g water + 50 g suiker + enkele druppels citroensap

CAKE

- 125 g boter (op kamertemperatuur)
- 140 g fijne kristalsuiker
- 1,25 g zout
- 100 g ei (op kamertemperatuur)
- 100 g patentbloem
- 100 g amandelmeel

- 5 g bakpoeder
- 63 g rijstmeel
- 60 g Griekse yoghurt + 2 druppels citroensap
- 23 g slagroom

DE SIROOP BEREIDEN:

Breng het water met de suiker aan de kook. Laat afkoelen en voeg de citroen toe.

Schil de appel en snijd in kleine blokjes. Doe de blokjes in de siroop en zet in de koelkast.

BEREIDING:

Klop de boter goed samen met de suiker en het zout. Voeg geleidelijk het ei, de gezeefde bloem, gist, yoghurt en slagroom toe.

Giet het mengsel in vormpjes van 60 g (ingevet en bestrooid met bloem) en bak ongeveer 20 tot 25 minuten op 175°C.

Laat afkoelen en maak dan een opening in het midden met een buisvormige uitsteker.

Doe wat Nutella en enkele blokjes appel in de opening en bedek met het verwijderde plakje cake.