

Appel-yoghurtcake



Gerechten: Snack

Categorieën: Gebak

Ingrediënten

Voor een ronde taartvorm van 20 cm

100 gram zonnebloemolie

100 gram suiker

0,5 theelepel kaneel

sap van een halve citroen

2 eieren

125 gram Griekse yoghurt

150 gram zelfrijzend bakmeel

snufje zout

1 zoetzure appel (ik gebruikte hier Pink Lady)

abrikozenconfituur

Bereiding

Zonnebloemolie met suiker in keukenmachine met garde goed mengen.

Yoghurt, citroensap, kaneel en zout toevoegen en verder goed mengen.

Zeef het meel boven het beslag en roer door het beslag tot alles goed gemengd is.

Oven verwarmen op 160 graden.

Gebruik bij voorkeur een taartvorm met losse bodem en bedek bodem en rand met bakpapier.

Appel schillen, in vier snijden, klokhuis verwijderen en verder in blokjes snijden.

Doe het beslag in de taartvorm en verspreid er dan de appelblokjes in, zorg dat ze licht bedekt zijn met beslag.

Plaats 1 uur in de oven.

Abrikozenconfituur aanmaken met enkele eetlepels water en koken tot stroperige structuur.

Haal de taart uit de vorm en bestrijk met de confituur.

Foto's

Appel-
yoghurtcake

