



YOGHURTCAKE MET APPEL EN HAVERMOUTCRUMBLE

INGREDIËNTEN

VOOR CA. 16 STUKKEN

Voor de cake

- 225 g ongezoeten roomboter
- 200 g fijne suiker
- 3 eieren
- 1 tl vanille extract
- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 100 g Griekse yoghurt
- ¼ tl zout
- 1 citroenrasp en sap

Voor de vulling

- 2 kleine appels
- ½ el maizena

Voor de crumble

- 40 g boter in blokjes
- 50 g bloem
- 50 g haverhout
- 50 g basterdsuiker
- 40 g amandelschaafsel

En verder

- keukenmachine met vlinderhaak of handmixer met gardes
- mandoline (voor het snijden van de appel)
- rechthoekige bakvorm ca. 25x20 cm
- bakpapier

Bereidingstijd:

Vorbereiden: 30 minuten

Bereiden: 1 uur

BEREIDING

Weeg alle ingrediënten af en laat ze op kamertemperatuur komen.

Verwarm de oven voor op 185°C (of 175° hetelucht).

Bekleed een licht ingevette bakvorm met bakpapier.

Begin met de crumble. Meng alle ingrediënten voor de crumble goed en wrijf tussen je handen tot een kruimelig deeg. Zet in de koelkast tot gebruik.

Voor het cakebeslag

Klop de boter met de suiker schuimig met een (stand)mixer.

Voeg dan een voor een de eieren toe en meng telkens goed voor je een volgend ei toevoegt.

Spatel de yoghurt door het beslag, tegelijk met het citroensap en de rasp en het vanille-extract.

Zeef het zelfrijzend bakmeel met het zout. Voeg dit in delen toe aan het beslag en spatel het erdoor.

Schep het beslag in de bakvorm en strijk de bovenkant glad.

Schil de appels en verwijder het klokhuis. Snijd in dunne plakjes en halveer deze. Houd een paar plakjes appel achter voor decoratie. Meng met het maizena en verdeel de appelplakjes over het cakebeslag.

Verdeel de crumble over de appel en leg er de laatste appelplakjes op.

Zet de bakvorm op een rooster in het midden van de oven.

Verlaag de temperatuur naar 175°C (155° hetelucht) en bak de cake gedurende ca. 60 minuten. Controleer tegen het einde van de baktijd met een (saté)prikker of de cake gaar is. De prikker dient er schoon uit te komen. Laat eventueel iets langer bakken.

Laat de cake afkoelen in de vorm tot deze lauwwarm is. Laat verder afkoelen op een rooster.