

Appel-yoghurt cake



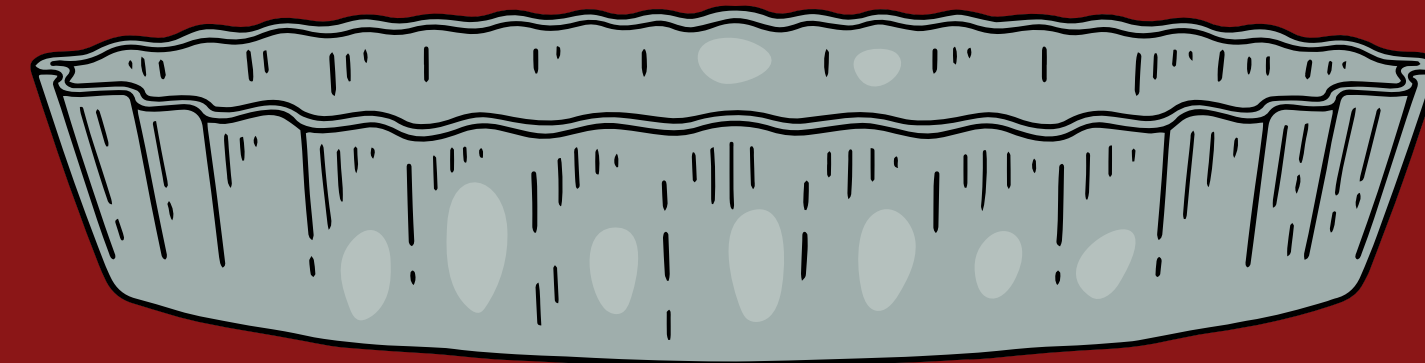
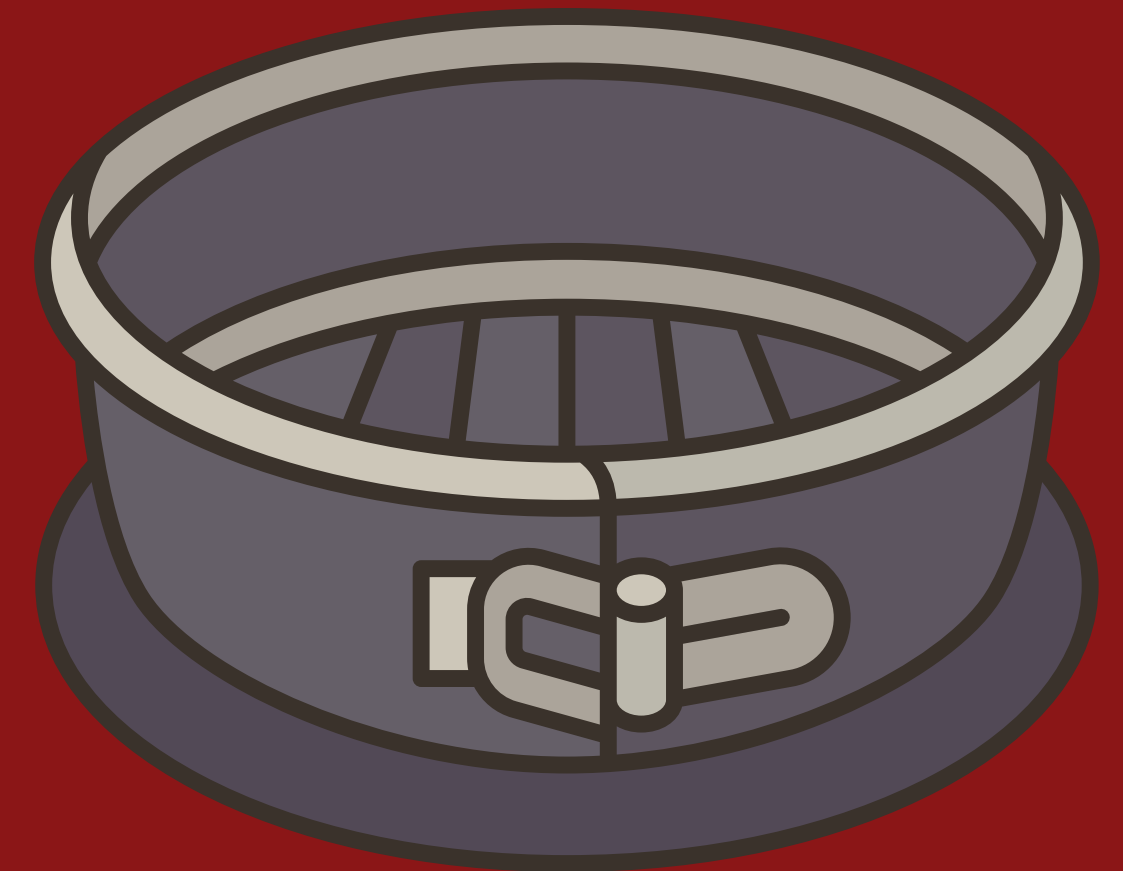
Ingrediënten:

- 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 (1)

- 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.



Bereiding (2)

- 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.