

Appel cakejes



Wat heb je nodig

10 gram boter (zacht)
100 gram fijne kristalsuiker
80 gram yoghurt
3 eieren
135 gram zelfrijzend bakmeel
boter om in te vetten

2 theelepels vanillesuiker
1 theelepel citroenrasp (Dr Oetker)
1 snufje zout
1 grote appel
1 eetlepel bloem

Muffinvorm met 12 vakken



Zet de oven op 175 graden en haal het rooster eruit.

Breek de eieren in 3 kopjes.

Vet de muffinvorm in en zet hem op het rooster.

Doe de boter, de suiker en de vanillesuiker in de beslagkom.



Mix de boter en de suiker in 5 minuten romig.

Doe er 1 ei bij en mix het er helemaal door.

Doe dan het volgende ei erbij en mix dat er ook door.

Doe het laatste ei erbij en mix dat er ook door.



Doe de yoghurt en de citroenrasp erbij.

Mix het door elkaar.

Dit duurt ongeveer 2 minuten.

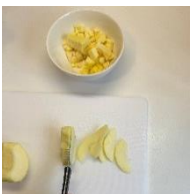


Schep er 2 eetlepels bloem bij en strooi het zout erop.

Mix de bloem er door.

Doe er dan weer 2 eetlepels bloem bij en mix dat er ook door.

Ga hiermee door tot de bloem op is.



Schil de appel en snijd hem door de helft en haal het klokhuis eruit.

Snijd 1 helft in kleine blokjes en doe ze in een schaalje.

Snijd de andere helft in dunne plakjes.

Doe 1 eetlepel bloem bij de appelblokjes en meng het door elkaar.



Doe de appelblokjes bij het beslag.

Meng het er door, doe dit niet te lang.

Schep met 2 eetlepels het beslag in de muffinvorm.



Leg op ieder cakeje 2 plakjes appel.

Zet het rooster in de oven en bak 25 minuten.

Haal de muffinvorm uit de oven.

Laat de cakejes afkoelen in de muffinvorm en haal ze er dan uit.