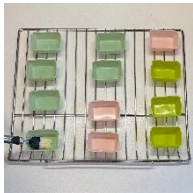


Griesmeel appelmoes cakejes

Wat heb je nodig

150 gram fijne griesmeel
100 gram volkorenmeel
1½ theelepel bakpoeder
½ theelepel kaneel
2 eieren
120 ml yoghurt

2 eetlepels appelmoes (ongezoet)
2 eetlepels olie
1½ eetlepel honing
1 theelepel vanille-extract
1 citroen
olie om in te vetten



Zet de oven op 180 graden en zet het ovenrooster op het werkblad.
Zet de cakevormpjes op het ovenrooster en vet ze in met olie.
Was de citroen en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de citroen met een zesteur of fijne rasp.



Doe het griesmeel en het volkorenmeel in een beslagkom.
Doe het bakpoeder en de kaneel erbij.
Roer alles goed door elkaar.



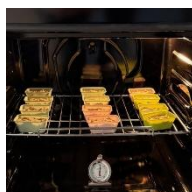
Breek de eieren in een kopje en doe ze in een andere beslagkom.
Doe de yoghurt, appelmoes en de olie erbij.
Doe de honing en het vanille-extract er ook bij.
Doe de geraspte citroenschil ook in de beslagkom



Doe de gardes in de mixer.
Zet de mixer op de middelste stand.
Klop alles met de mixer goed door elkaar.
Doe het meelmengsel uit de andere beslagkom erbij.



Roer het kort door elkaar tot een egaal beslag.
Het moet wel goed gemengd zijn.
Laat het beslag 10 minuten rusten.
Zo krijg je een luchtige, zachte structuur.



Schep het beslag in de vormpjes.
Doe ze niet te vol.
Zet het ovenrooster met de vormpjes in de oven.
Bak de cakejes in 20 minuten goudbruin en gaar.



Controleer met een satéprikker of ze gaar zijn.
Als de prikker schoon blijft, dan zijn de cakejes gaar.
Laat ze 10 minute afkoelen in de vormpjes.
Laat ze verder afkoelen op een taartrooster.