



## APPELMOESCAKE VOLKOREN

*Recept voor cakevorm van 25 centimeter. In dit recept is de boter vervangen door appelmoes en bevat dus geen vet. Een heerlijke, smeuge volkoren cake met meer vezels.*



### Ingrediëntenlijst

- 200 gram Lelie's Cakemix (half zakje)
- 200 gr appelmoes
- 4 eieren op kamertemperatuur
- 50 ml zonnebloemolie
- 100-150 gram lichte basterdsuiker
- ¼-½ el citroen rasp
- 1 tl vanillesuiker (2 gr), ¼ tl zout
- 3 tl bakpoeder (6 gr)
- 1 tl kaneelpoeder (2 gr)
- verder nodig: boter om de cakevorm in te vetten.

### Bereiding

- Verwarm de oven voor op 160°C. Vet de cakevorm in en bekleed de bodem en twee zijkanten met bakpapier.
- Doe de basterdsuiker, appelmoes, citroenrasp, vanillesuiker, kaneel en het zout in een kom en mix dit in minimaal 5 minuten romig. Voeg vervolgens de eieren één voor één toe, waarbij je het volgende ei pas toevoegt als het vorige ei volledig is opgenomen.
- Stop met mixen als alle eieren goed gemengd zijn en het mengsel luchtig is. Spatel de Lelie's cakemix en het bakpoeder voorzichtig door het beslag, zodat de luchtigheid behouden blijft.
- Schep het beslag in de cakevorm, strijk de bovenkant glad. Bak de cake in ca 50-60 minuten gaar.
- Prik met een satéprikker in de cake na 50 minuten om te kijken of deze al gaar is. Blijft er geen beslag meer aan de prikker zitten, dan kan hij uit de oven.
- Laat de cake kort afkoelen, stort hem en neem vervolgens de vorm weg. Laat hem verder afkoelen op een rooster.