

Appel-griesmeelcake met boerenvanillevla

Hoofdingrediënt van deze appelgriesmeelcake? Romige boerenvanillevla!



-  nagerecht
-  10 personen
-  315 kcal
-  15 min. bereiden
- 1 uur wachten
- 1 uur oventijd

Ingrediënten

- 2 Jazz appels
- 2 scharreleieren
- 100 g kristalsuiker
- 125 ml zonnebloemolie
- 2 tl bakpoeder
- 500 ml vanillevla
- 250 g griesmeel
- 2 el amandelschaafsel
- ½ el poedersuiker

Bereiden

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Snijd de appels in vieren, verwijder het klokhuis en halveer de parten. Klop de eieren met een mixer in een kom met de suiker en olie 5 min. Voeg de bakpoeder, vla en griesmeel toe en roer goed door.
3. Vet de brownievorm in en bestuif met wat griesmeel. Verdeel het beslag over de vorm en verdeel de plakjes appel erover. Bestrooi met het amandelschaafsel en bak ca. 1 uur in het midden van de oven goudbruin en gaar.
4. Haal uit de oven en laat ca. 1 uur afkoelen. Bestrooi voor het serveren met de poedersuiker.

Keukenspullen

brownievorm (28 x 18 cm)

Lekker van Albert Heijn: www.ah.nl/allerhande

allerhande^{ah}