Moelleux van appels

Dit recept is heel eenvoudig. Het deeg en de dunne appelschijfjes vermengen zich zodanig dat ze één worden. Door het bakken worden de appelschijfjes zo zacht dat het geheel heerlijk smeuïg en zacht wordt.

Voor 8 tot 12 porties

Voorbereiding: 20 min

Kooktijd: 35 min

Gemakkelijk

2 eieren

150 g basterdsuiker

1 tl vanillesuiker

30 g + 1 el plantaardige margarine, gesmolten

75 g DreamTM Almond-Hazelnut-Rice + Calcium & Vitamins

150 g bloem

1 zakje bakpoeder

60 g amandelpoeder

1 kg appels (Boskoop, Jonagold, Elstar, ...), geschild, klokhuis verwijderd

Afwerking:

2 el appelgelei

2 el water

1. Meng met behulp van een keukenmachine de eieren met de suiker totdat ze romig worden. Voeg vervolgens de gesmolten margarine en het plantaardig drankje toe. Zet apart. Meng de droge ingrediënten: bloem, bakpoeder en amandelpoeder. Voeg vervolgens de droge ingrediënten aan de vloeibare toe. Meng goed.
2. Verwarm de oven voor tot 180 °C. Snijd de appels in dunne plakjes. Voeg ze aan het deeg toe.
3. Giet het deeg in een beboterde rechthoekige vorm (29 cm x 4 cm). Bak 35 minuten. Laat de gelei met water opwarmen. Borstel dit mengsel op het oppervlak van het gebak.