

DINNERLY



Special: sticky appelkoek met dadels en slagroom



30-40min



2 personen

In Engelstalige landen noemen ze het "sticky date pudding": een kleverige, zoete cake met een zachte kern. Deze bijzondere textuur krijgt ie van de dadels, die samen met stukjes appel in het beslag worden gekookt. Je maakt het af met een toefje slagroom. Deze kleverige, heerlijke cake is een absolute traktatie, vooral tijdens de feestdagen!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 appel
- 100g gedroogde dadels
- 1 pakje roomboter ⁷
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 beker slagroom ⁷

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 ei ³
- 45g bloem ¹

KOOKGEREI

- oven
- 2 kleine ovenschalen
- kleine kookpan
- keukenweegschaal
- dunschiller
- keukenrasp
- maatbeker
- garde

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

KOOKTIP

In een luchtdicht bakje kun je deze koek 4-5 dagen in de koelkast bewaren.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 848kcal, vet 59.4g, koolhydraten 67.8g, eiwit 9.2g



1. Appel raspen

Verhit de oven voor op 200°C (180°C hetelucht). Schil de appel en rasp 'm grof.



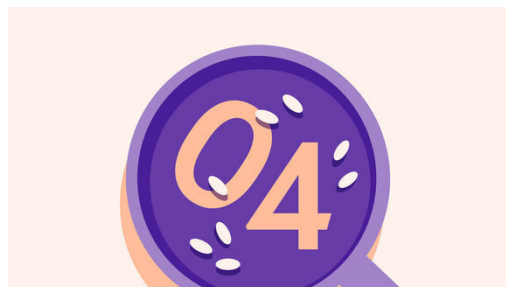
2. Fruit koken

Voeg de **appel, dadels** en 50ml water toe aan een kleine kookpan. Verhit op hoog vuur en laat 3min koken tot het **fruit** zacht is en het vocht grotendeels verdampt is.



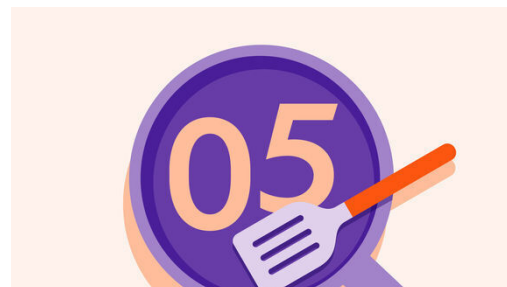
3. Beslag maken

Haal de pan van het vuur en roer **55g boter** erdoor tot ie gesmolten is. Voeg **1tl bakpoeder**, de **vanillesuiker** (zie ook **stap 6**) en 45g bloem toe en klop met een garde tot een **glad beslag**. Breek dan 1 ei in het beslag en meng erdoor. Spoel de garde goed af.



4. Koek bakken

Vet 2 kleine oenvaste schalen in met elk **1tl boter**. Verdeel het **beslag** over de schalen. (Je kunt ook 1 grotere vorm gebruiken, als dat handiger is.) Bak de **koek** 20-25min in de oven tot ie goed gerezen en goudbruin is – de binnenkant hoort nog kleverig, maar wel gaar te zijn.



5. Slagroom kloppen

Klop de **slagroom** met de garde (of een handmixer) tot de consistentie die je lekker vindt. Garneer de **koek** met de **slagroom**. Serveer je de **koek** direct na het bakken? Laat 'm dan even afkoelen voordat je de **koek** op tafel zet.



6. Een zoete bedoening

We gebruiken voor dit recept ongezoete slagroom. Hou je wel van zoet? Bewaar dan een flinke snuf vanillesuiker voor het kloppen. Giet de suiker tijdens het kloppen door de room en geniet!