



## Bulgarije

### **Kanelen keks s orechi i jablki**

*Kaneelcake met noten en appels*

3 eieren  
600 gr. bloem  
1 dl. olie  
250 gr. suiker  
400 gr. yoghurt  
300 gr. appels, geraspt  
100 gr. walnoten, gemalen  
1 el. kaneel  
1 tl. bakpoeder

Verwarm de oven voor op 200°C.

Doe de suiker in een kom, breek de eieren erboven en klop tot het mengsel wit wordt. Roer er vervolgens de olie en de yoghurt door. Zeef er het meel boven (om klonters te voorkomen) en strooi er het bakpoeder bij. Roer het mengsel tot een glad deeg. Daar gaan er de geraspte appels, gemalen walnoten en de kaneel bij. Meng het allemaal goed.

Vet een cakevorm in met boter en bestuif het met wat bloem. Giet het deegmengsel erin en schuif het in de voorverwarmde oven. 45 minuten, dan moet het goed zijn.