



## **Kolač od rogača i jabuka**

*Cake met johannesbrood en appels*

4 eieren  
1 kop (2 dl.) suiker  
1 zakje vanillesuiker  
2 dl. plantaardige olie  
100 gr. johannesbroodmeel  
1 el. cacao  
150 gr. bloem  
1 zakje bakpoeder  
4 - 5 appels

*Voor het glazuur:*

150 gr. pure chocolade  
80 gr. boter  
1tl. olie

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng in een kom de bloem met het johannesbroodmeel, de cacao en het bakpoeder.

In een andere kom klop je de eieren schuimig met de suiker en het zakje vanillesuiker. Roer er de olie door en meng er met beetjes tegelijk het bloem-johannesbrood-cacao-mengsel onder.

Schil de appels en rasp ze grof. Meng ze met het cakebeslag.

Giet het mengsel in een ingevette en met wat bloem bestoven cakevorm. Schuif die in de voorverwarmde oven en bak de cake in ongeveer 30 minuten gaar.

Als de bovenkant te donker dreigt te worden en de cake is nog niet gaar, dek hem dan af met wat folie.

De cake is klaar als hij niet meer nat is van binnen, maar nog wel zacht en sappig. Je kunt dat controleren met een houten prikker.

Verwarm de ingrediënten voor het glazuur zachtjes in een steelpannetje. Dat giet je over de cake terwijl die nog warm is. Laat de cake afkoelen, snij hem in plakken en dien hem op.