



Desserten

## **Blondies met appel**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

125 gram ongezouten boter  
200 gram lichtbruine basterdsuiker  
1 ei  
1 theelepel vanille-extract  
150 gram bloem  
1/2 theelepel bakpoeder  
1/4 theelepel zout  
1 theelepel kaneel  
1 appel (geschild en in kleine blokjes gesneden)  
50 gram walnoten (grof gehakt)

### **Bereidingswijze**

Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een bakvorm van ongeveer 20 x 20 cm met bakpapier en vet licht in.

Meng in een grote kom de gesmolten boter en lichtbruine basterdsuiker tot een glad mengsel. Voeg het ei en vanille-extract toe en meng goed.

Meng in een aparte kom de bloem, het bakpoeder, het zout en het kaneel. Voeg de droge ingrediënten toe aan het botermengsel en roer tot alles net gemengd is.

Spatel de appelblokjes en de walnoten door het beslag. Giet het beslag in de voorbereide bakvorm en strijk de bovenkant glad.

Bak in de voorverwarmde oven gedurende 25-30 minuten, of tot een tandenstoker die in het midden wordt gestoken er schoon uitkomt. Haal uit de vorm en snijd in vierkantjes.

