**Cour­get­te­ca­ke met yog­hurt­fros­ting (Zoë)**

Hoe leuk dat je met een plak cake ook nog eens groente binnenkrijgt!

Ingrediënten:

200 g courgette

150 g appelmoes

75 ml zonnebloemolie

2 tl appelciderazijn

1 tl vanillearoma

200 g volkorenmeel

½ tl zout

½ tl bakpoeder

½ tl kaneel

60 g lichte basterdsuiker

100 g MonChou

100 g Griekse yoghurt

1 el honing

Keukenspullen:

vierkante springvorm met losse bodem (16x16 cm)

Bereiden:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Rasp de courgette en meng in een ruime kom met de appelmoes, olie, azijn en het vanillearoma. Laat 10 min. staan. Zeef het volkorenmeel, zout, de bakpoeder en kaneel boven het courgettemengsel, voeg de basterdsuiker toe en spatel door elkaar.

Schep het beslag in de springvorm. Bak de cake in ca. 30 min. in het midden van de oven gaar. Controleer na 25 min. of de cake gaar is. Steek hiervoor een satéprikker in het midden van de cake. Als deze er schoon uitkomt is de cake gaar. Neem de cake uit de oven en laat in 2 uur helemaal afkoelen.

Roer de MonChou los en voeg de yoghurt en honing toe. Roer met een garde tot een glad mengsel. Bestrijk de bovenkant van de courgettecake ermee en serveer.

Serveertip:

Lekker met sinaasappelrasp.