

COUSCOUSCAKE

MAART 2024

Benodigdheden : voor **4** personen

250	gr	Couscous
6,25	dl	Appelsap
2	st	Appels
100	gr	Gepelde amandelen
100	gr	Rozijnen
		Vanille
		Kaneel
		Zeezout

Bereidingstijd: 35 minuten

Werkwijze :

laat 100 gram rozijnen in water of Rum naar smaak wellen.

Schil 2 appels en snijd in blokjes.

Kook ze even tot ze beetbaar zijn in 6,25 dl appelsap.

Schep de blokjes uit het sap en laat ze afkoelen.

Laat het sap nog even doorkoken en voeg een snuf zeezout toe.

Doe 250 gram couscous in een ruime pot en giet er het hete appelsap op.

Dek af en laat wat afkoelen.

Meng er dan de appelblokjes, de rozijnen en 100 gram in amandelen in schijfjes onder.

Schep die massa over in een nat gemaakte vorm.

Dek af met folie en laat verder opstijven in de koelkast.

Serveer met eventueel wat ingedikt kriekensap.

=====