Deeg:

300 g bloem (zelfrijzende)

120 g zachte boter of margarine

1 soeplepel suiker

Snuifje zout

1 ei

12 g gedroogde gist

5cl melk

Vulling

Appelmoes

500 gr platte kaas

275 gr suiker (S2)

2 eieren (wit in sneeuw geklopt)

50 gr gemalen amandelen

50 gr gemalen macarons

½ koffielepel bakpoeder

1 soeplepel maizena

20 gr pudding in ½ tas melk opgelost

20 gr gesmolten boter (optioneel)

Scheutje amandelextract en rhumextract

**Werkwijze**

Meng ingrediënten voor het deeg, goed kneden (15 minuten) laten rijzen gedurende 1 uur op warme vochtige plaats.

Kaas met de suiker en de eidooiers opkloppen, amandel schilfers, macarons, bakpoeder, maizena inroeren.  Pudding in melk oplossen en bijvoegen samen met rhum en amandelextract naar believen.  In sneeuw geklopt eiwit onder spatelen en de gesmolten boter op het laatst toevoegen.

Deeg openrollen en in beboterde bakvorm leggen.  Met laag appelmoes bedekken en kaasvulling overgieten.

Baktijd: 30 min in een voorverwarmde oven van 200°C.