

Ingrediënten

1 Appel (bijv. Elstar of Jonagold)
1 tl (theelepels) Kaneel
25 g Rozijnen
100 g Boter (ongezouten roomboter)
3 stuk(s) Ei
125 g Suiker (kristalsuiker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak
snufje(s) Zout
150 g Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel

Keukenspullen

Bakvorm (vierkant 22x22 cm)
Boter om in te vetten
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 165°C) en plaats een rooster net iets onder het midden.

Vet het bakblik in, of gebruik een stuk bakpapier.

2. Glutenvrij cakebeslag maken

Schil de **appel (1 stuk)** en snijd deze in kleine blokjes van ongeveer 1 cm x 1 cm. Meng hier de **rozijnen (25 g)** en de **kaneel (1 tl)** doorheen.

Ander fruit

Het is ook lekker om blauwe bessen of stukjes pruimen door het cakebeslag te mengen.

Smelt op een laag vuur de **boter (100 g)** in een steelpan.

Boter smelten

Laat de boter rustig smelten en zorg dat de boter niet gaat bruisen.

Klop in een beslagkom de **eieren (3 stuks)** samen met de **suiker (125 g)**, **vanillesuiker (1 zakje)** en **snufje zout** tot een luchtige, lichtgele massa. Dit duurt ongeveer 10 minuten.

Eieren op kamertemperatuur

Zorg dat bij een cake de eieren op kamertemperatuur zijn. Zo krijg je een luchtige cake.

Spatel hier rustig het **Zelfrijzend Amandelbakmeel (150 g)** door heen.

Daarna schenk je de gesmolten boter erbij en spatel dit er weer voorzichtig doorheen. Zo blijft het beslag nog luchtig.

Spatel als laatste het appel-rozijnenmengsel door het cakebeslag en schenk het beslag in het bakblik.

3. Glutenvrije cake bakken

Bak de appel-rozijncake in ongeveer 40 minuten gaar. Laat de appel-rozijncake op een rooster afkoelen.

Satéprikker

Test met een satéprikker of de cake gaar is.