

# Appel-rozijncake - glutenvrij

## Met amandel

### 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-rozijnencake in ongeveer 40 minuten gaar. Laat de appel-rozijnencake op een rooster afkoelen.

### Satéprikker

Test met een satéprikker of de cake gaar is.