Appel-rozijnencake - glutenvrij

Met amandel

Ingrediënten

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