Appelmoescake - lactosevrije cake

Ingrediënten

400 g (gram) Appel
4 Stuk(s) Ei
1 Pak Koopmans fijne cake
1 Stuk(s) Citroen
50 g (gram) Cranberry's
50 g (gram) Havervlokken
100 g (gram) Rozijnen

Keukenspullen

Bakpapier
Cakeblik 30 cm
Mixer met gardes
Schilmesje
Staafmixer
Rasp
Boter of bakspray om mee in te vetten
Satéprikker

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven. Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet het cakeblik in en leg er een stuk bakpapier in zodat je de appelmoes cake er makkelijk uit krijgt. Strooi een paar havervlokken op de korte kanten.

2. Zelf appelmoes maken

Schil de **appels (400 g)** en snijd ze in kleine stukjes, verwarm ze een pan en kook ze tot appelmoes. Voeg geen water toe! Maak het nog fijner met de staafmixer. Laat het afkoelen. Weeg 250 gram appelmoes af.

3. Lactosevrij cakebeslag maken

Mix de **eieren (4 stuks)** ongeveer 5-10 min totdat er een lichtgele schuimige massa ontstaat. Neem hier de tijd voor.

Spatel rustig in delen de cakemix uit het **pak Koopmans Fijne Cake** door de eieren. Doe dit echt in delen, zodat je cakebeslag mooi luchtig blijft.

Voeg ook de appelmoes toe en schep dit er rustig doorheen.

Schep een beetje beslag (ongeveer 2 cm) op de bodem van het cakeblik, zodat de hele bodem bedekt is.

Bewaar een handje havervlokken en cranberry's apart voor bovenop. Voeg de overige **havervlokken**, **cranberry's**, **rozijnen (100 g)** en **citroenrasp** toe aan het beslag, schep dit voorzichtig door, zodat je beslag luchtig blijft.

Giet het al het appelmoescakebeslag in het cakeblik en strooi er het restje havervlokken met cranberry's bovenop.

4. Appelmoescake bakken

Bak de appelmoescake ten minste een uur. Test met een prikker of de cake gaar is. Laat de appelmoescake hierna een uur afkoelen op een rooster en haal de cake daarna uit de vorm.