

Glutenvrije Appelcake

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Deze luchtige appelcake is geweldig! Zo op tafel en een plaatje om te zien. Hier gaat je visite echt van smullen, want het smaakt helemaal niet naar glutenvrij! Probeer jij hem ook een keer?

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

AANTAL: 11 PERSONEN

MAAK TIJD: 20 MINUTEN

BAKTIJD: 25 MINUTEN

Benodigdheden:

- 110 gram suiker
- 100 gram zonnebloemolie
- 140 gram lauwe melk of op kamertemperatuur
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 zakje bakpoeder
- 2 eieren M op kamertemperatuur
- 1 theelepel vanille extract
- 130 gram Classic meel van Allergento of ander gv meel
- 35 gram Schär Kuchen und Kekse
- 1/2 theelepel psylliumvezels (Allergento)
- 1/2 theelepel xantaangum

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 160 C en schil de appels en snijd ze in in halve plakjes. Zet dit even apart
2. Doe de suiker, olie, vanillesuiker, eieren, melk, vanille extract in een kom en klop tot een zeer luchtig mengsel op de hoogste stand, tot je heel veel luchtbelletjes ziet
3. Voeg dan de psyllium en xantaangum toe en klop kort even mee
4. Meng in een kom de meelsoorten en bakpoeder samen en zeef dit boven het beslag
5. Klop op laagste stand tot je het meel niet meer ziet
6. Spray je bakvorm in met een pancoatingspray (Allergento) of invetten zoals je gewend bent
7. Giet het beslag in de vorm en decoreer met de plakjes appel
8. Bak de appelcake in 25 minuten goudbruin en gaar
9. Laat de cake wat afkoelen en smeer af met abrikozenjam voor een mooie glans
10. Wanneer de cake volledig is afgekoeld kun je deze uit de vorm halen

Notities: