

Glutenvrije Kruidige honingcake

Door Ouafae - glutenvrijgenietenmetouafae.nl

Dit is een heerlijke zachte sponzige cake met veel kruiden en een smaak van honing. Moet je ook echt van houden! Wij vond hem in ieder geval heerlijk. Eet de cake wel de eerste dag op, dan komt deze tot zijn recht. Vriezen in plakjes is ook mogelijk. De volgende dag wordt de cake al taaier en droog.

MOEILIKHEIDSGRAAD: MAKKELIJK

MAAK TIJD: 10 MINUTEN

BAKTIJD: 80 MINUTEN

Benodigdheden:

- 130 gram suiker 1 eetlepels fijngemalen anijszaad (mag met een vijzel) 1 theelepel gemberpoeder
- 2 eieren M
- 140 gram zonnebloemolie
- 1 theelepel vanille extract
- 150 ml Honing
- 125 gram donkere warme thee
- 210 gram Schär Kuchen und kekse of Classicmeel van Allergento
- 1 theelepel bakingsoda
- 2 theelepels bakpoeder
- 1/2 theelepel nootmuskaat
- 2 theelepel kaneel

Bereidingswijze:

1. Verwarm de oven voor op 160 C en vet een cakeblik in met coatingspray
2. Maak de thee klaar
3. Voeg in een een kom de eieren, suiker, olie, vanille extract en de honing toe en meng met een garde of handmixer. Voeg de warme thee toe en mix goed samen
4. Meng in een aparte kom het meel, bakpoeder, bakingsoda en de kruiden samen. En zeef dit over het theemengsel.
5. meng kort samen tot je het meel niet meer ziet. Gebruik bij een handmixer de laagste stand)
6. Giet het beslag in een cakeblik en bak in het midden van de oven voor 45-50 minuten. Check met een sateprikker. Wanneer deze vochtig eruit komt bak dan nog even door. Check steeds om de 5 minuten. Bij mij duurde het 80 minuten
7. Laat de cake 5 minuten afkoelen in de vorm en stort daarna op een rooster. Laat goed afkoelen
8. De cake is op zijn lekkerst dezelfde dag. Mocht je hem willen bewaren, vries dan in of warm de volgende dag een plak op in de magnetron.

Notities: