

Appelcake



Ingrediënten

- 250 gr kokosbloesemsuiker
- 250 gr plantaardige boter, op kamertemperatuur
- 1 tl vanille essence
- 5 eieren
- rasp van 1 biologische citroen
- mespuntje zout
- 250 gr glutenvrije bloem
- 2 tl bakpoeder
- 2 grote appels, geschild
- 1 tl kaneel
- 100 gr abrikozenspread- of jam (suikervrij)
- handje gemengde walnoten en amandelen, klein gehakt
- klein handje gepofte quinoa

Bereiding

Verwarm de oven op 160 graden voor. Snijd 1,5 appel in kleine blokjes en bestrooi ze met de kaneel. Snijd de overige helft in schijfjes (halve maantjes) en leg even opzij.

Doe de suiker, boter, vanille-essence, citroenrasp en het zout in een kom en mix dit tot een romig geheel door elkaar. Voeg hierna één voor één de eieren toe. Let op: je voegt het volgende ei pas weer toe als het vorige volledig is opgenomen in het mengsel. Als het geheel luchtig genoeg is, spatel je de glutenvrije bloem en het bakpoeder erdoorheen. Schep nu ook de appelstukjes door het beslag.

Vet een cakevorm (30 cm) met boter of bakspray in en bekleed met bakpapier. Verdeel het beslag over de vorm, strijk de bovenkant glad en leg de appelschijfjes er in een rijtje bovenop. Bak de cake in ongeveer 90 minuten gaar. Laat de cake een beetje afkoelen voordat je hem uit de cakevorm haalt. Laat vervolgens verder afkoelen op een rooster. Verwarm dan de abrikozenspread in een pannetje en bestrijk de cake hiermee. Meng de gehakte noten en gepofte quinoa door elkaar en strooi deze over de bovenkant van de cake voor een feestelijk geheel.

