

Glutenfri äppelkaka med smak av mazarin

Recept på saftig och luftig äppelkaka med mild smak av Mazarin, som är både gluten- och sockerfri.

1 sockerkaksform    Lite träning krävs up to 45 Min.



Ingredienser:

Ingredienser:

2 st ägg
1 st äpplen litet
35 g smör
1,5 dl mandelmjöl
3 msk havremjöl
3 msk ris mjöl
2 msk sötströ
1 tsk Dr. Oetker Bakpulver
omkring 0,5 krm Dr. Oetker
Bittermandel arom
omkring 1 krm vaniljpulver

Valfri pensling:

10 g smör
0,5 tsk sötströ
1 krm kanel

Sätt ugnen på 175 grader. Smält smöret. Vispa ägg, bittermandel arom och sötning pösigt med elvisp. Blanda alla torra ingredienser och rör tillsammans med smör ner detta i äggvispet. Klä en liten brödform (ca 8X18) med bakplåtspapper och fördela i smeten. Skär ett litet äpple i tunna klyftor och tryck ned på kakan. Valfritt: Smält smör och blanda med kanel och extra sötning. Pensla ovanpå den ogräddade kakan. Grädda kakan mitt i ugnen i ca 18 minuter. Den får gärna vara lite kladdig i mitten för att bli extra saftig. Servera gärna med grädde som smaksatts med vanilj.