# Glutenvrije kruidkoek met yoghurt

## Ingrediënten

2 el (eetlepels) Sesamzaad
0.5 Zakje(s) Baksoda
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
15 g Speculaaskruiden
200 g Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel
snufje(s) Zout
50 g Rozijnen (geweld)
1 Sinaasappel (biologisch)
50 g Sukade (kan vervangen worden door rozijnen/cranberries)
120 g Donkere basterdsuiker
1 Ei
50 g Keukenstroop
50 g Roomboter (op kamertemperatuur)
150 g Volle yoghurt

## Keukenspullen

Boter of bakspray om mee in te vetten
Cakeblik 30 cm
Rasp
Spatel

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter of met bakspray. Schud **sesamzaad (2 el)** door de cakevorm.

## 2. Glutenvrij kruidcakebeslag maken

Doe **amandelmeel (200 g)**, **speculaaskruiden (15 g)**, **bakpoeder (1 tl)**, **baking soda (0,5 zakje)** en **zout (snufje)** bij elkaar in een kom en roer deze door elkaar.

Boen de **sinaasappel (1 stuk)** schoon en rasp de schil. Roer de gewelde **rozijnen (50 g)**, **sukade (50 g)** en de sinaasappelrasp door het meelmengsel.

Voeg de **roomboter (50 g)**, **bruine basterdsuiker (120 g)**, **keukenstroop (50 g)**, **volle yoghurt (150 g)** en een losgeklopt **ei (1 stuk)** toe. Roer alles tot een mooi glad kruidkoekbeslag.

## 3. Glutenvrije kruidkoek bakken

Giet het glutenvrije kruidkoekbeslag in de het bakblik en bak de kruidkoek in 55 minuten gaar.

Laat de kruidkoek 5 minuten afkoelen en stort de glutenvrije koek op een rooster en hem verder afkoelen.