Omgekeerde appelcake glutenvrij

Ingrediënten

2 Stuk(s) Appel (Elstar)
1 el (eetlepels) Roomboter (zacht)
250 g Suiker (fijne)
200 g Roomboter (op kamertemperatuur)
2 Stuk(s) Ei (kamertemperatuur)
3 Stuk(s) Ei
1 tl (theelepels) Kaneel
115 g Pecannoten (ongezouten)
1 Pak Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel

Keukenspullen

Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten
Springvorm Ø22 cm
Mixer met gardes
Mengkom
Steelpan
Satéprikker

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 160°C).

Vet de vorm in met boter. Als je een springvorm gebruikt, bekleed dan de vorm (bodem en randen) met een stuk bakpapier

2. Appelvulling maken

Schil de **appels (2 stuks)** beiden in vier stukjes. Snijd ieder partje in vier schijfjes. Bekleed de bodem van de vorm met de appelschijfjes. Leg de appelschijfjes in de vorm van buiten naar binnen, begin bij de rand. Smelt in een pan met dikke bodem de **suiker (50 g)** met de **roomboter (1 el)**, tot er een gladde karamel ontstaat. Giet deze over de appelschijfjes.

3. Glutenvrij beslag bereiden

Klop in een beslagkom met de mixer op de hoogste stand een gelijke hoeveelheid zachte **roomboter (200 g)** en **suiker (200 g)** in een minuut romig. Mix er met de mixer op de hoogste stand **1 ei** door. Klop het geheel een halve minuut door. Voeg daarna het volgende **ei** toe en klop weer een halve minuut na. Voeg het **Koopmans Zelfrijzend Amandelbakmeel (1 pak)**, de resterende **eieren (3 stuks)**, de **kaneel (1 tl)**, en de gehakte **pecannoten (115 g)** in één keer toe. Mix het geheel op de hoogste stand in ca. 2 minuten tot een luchtig (glutenvrij) cakebeslag. Verdeel het cakebeslag over de appels met karamel.

4. Appelcake bakken

Bak de omgekeerde appelcake in 60 tot 70 minuten gaar en goudbruin. Controleer of de appelcake gaar is door met een (saté)prikker in het midden van de cake te prikken. Als de prikker er droog en schoon uitkomt, is de cake gaar. Laat de omgekeerde appelcake ongeveer 15 minuten in de springvorm op een rooster afkoelen. Na het afkoelen kun je appelcake met behulp van een bord of taartrooster daadwerkelijk omkeren. Hierna verwijder je voorzichtig de bak- of springvorm voor een heerlijke omgekeerde (glutenvrije) appelcake.