



KHA APPELCAKE

 5 porties

 30 min. bereiden

Ingrediënten

- 4-5 goudrenetten
- 140 gram amandelmeel (of andere notenmeel)
- 2 eieren
- 80 gram roomboter
- 70 gram erythritol
- Kaneel naar smaak

- Bakvorm van 26 cm doorsnede

BEREIDING

1. Verwarm de oven voor op 175 graden
2. Snij 2 appels doormidden, verwijder klokhuis en snij in blokjes (laat de schil zitten)
3. Doe in een pan met een laagje water en kaneel en laat stomen
4. Stamp tot appelmoes en laat eventueel nog wat indikken
5. Meng in een kom de amandelmeel met ei, gesmolten boter en erythritol door elkaar
6. Voeg de appelmoes toe aan het deeg en meng
7. Stort de mix in een bakvorm bekleed met bakpapier
8. Snij de andere appels in schijfjes en leg ze dakpansgewijs in het deeg
9. Strooi nog een beetje gesmolten boter en wat erythritol over de cake
10. Laat in de oven gaar worden tot de gewenste kleur (ongeveer 25 minuten)
11. Let op, de cake blijft vochtig, maar dat is juist het lekkere en komt door de appelmoes in het deeg
12. Lekker met een toef ongezoete slagroom