

Perencake



Ingrediënten

- 100 gr plantaardige margarine
- 130 gr suiker (rietsuiker, kokosbloesemsuiker)
- 2 eieren
- 1 tl vanille essence
- 175 ml plantaardige of lactosevrije melk
- 200 gr zelfrijzend bakmeel (glutenvrij bijv. van Koopmans o.b.v. amandel of van AH)
- 2 tl gemalen kardemom
- snuf zout
- 4 peren

Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden.

Smelt de boter met de suiker op een laag vuur in een pannetje en roer er goed doorheen. Laat het vervolgens een beetje afkoelen en meng de vanille essence erdoorheen.

Klop de eieren los met de melk. Zeef het meel, de kardemom en het zout.

Schil de peren en snijd het vruchtvlees (zonder klokhuis) in blokjes.

Roer de gesmolten boter met een garde door het eimengsel en spatel het bakmeelmengsel erdoor.

Bekleed een ronde ovenschaal of springvorm met bakpapier. Verdeel de stukjes peer over de vorm of schaal en giet het beslag erover.

Bak de cake in ongeveer 50 minuten gaar. Laat hem in 1 uur helemaal afkoelen en verwijder voorzichtig de rand van de springvorm of haal hem voorzichtig uit de ovenschaal. Lekker met een kop chai thee.