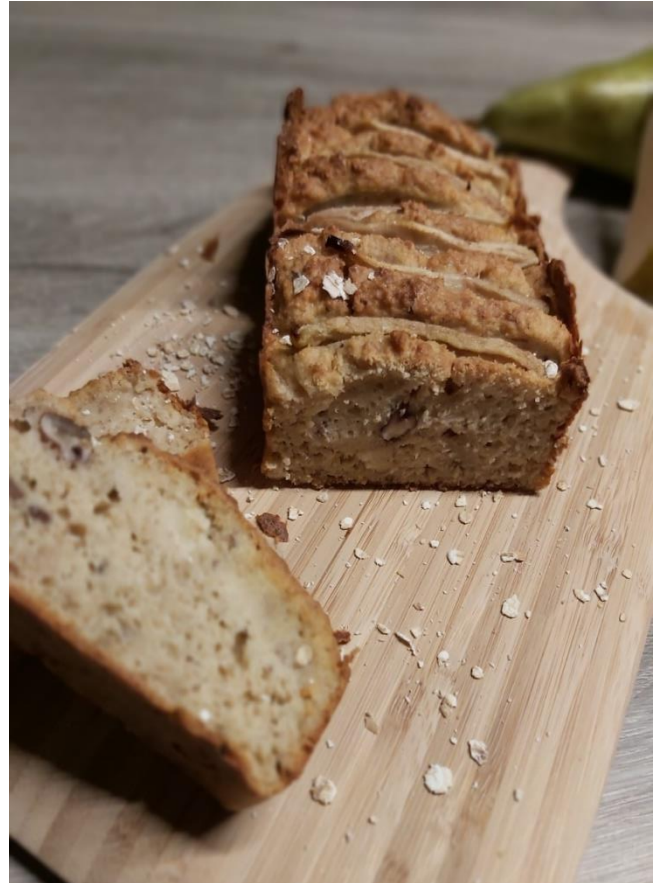


Perencake



Ingrediënten voor een 1 cake:

- 60 g amandelmeel
 - 130 g havermeel
(= fijngemalen havermout)
 - 1 koffielepel kaneel
 - 1 koffielepel bakpoeder
 - 50 ml neutrale olie
 - 2 eieren
 - scheutje magere melk
- Of plantaardige melk naar keuze
- 2 (rijpe) peren
 - 30 g gemengde noten naar keuze
 - optioneel voor de zoetekauwen:
1 extra eetlepel bakbestendige zoetstof
(bijv. Canderel of Zusto)



Bereidingswijze

- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Neem een mengkom en vermeng hierin het amandel- met het havermeel, de kaneel en het bakpoeder.
- Voeg vervolgens de olie toe aan het meel.
- Neem een apart schaaltje en roer hierin de eieren los samen met een scheutje melk. Voeg toe aan het meel en meng alle ingrediënten door elkaar.
- Eventueel kan hierbij ook de zoetstof toegevoegd worden.
- Schil de peren. Prak 1 peer fijn en vermeng onder het beslag. De tweede peer mag in partjes gesneden worden, leg nadien langs de kant.
- Hak nadien de noten fijn en vermeng onder het beslag.
- Bekleed een cakevorm met bakpapier en giet er het deeg in. Druk de schijfjes peer boven in de havermoutcake.
- Bak gedurende 35 minuten in de oven.
- Laat de cake volledig afkoelen alvorens uit de vorm te halen en aan te snijden.

Tips

- Bewaar deze cake gedurende 3 dagen in een afgesloten potje in de koelkast of gedurende 1 maand in de diepvries. Denk er aan om de perencake eerst in individuele porties te snijden alvorens in te vriezen.
- Ter vervanging van kaneel, kunnen ook 'koek-en speculaaskruiden' gebruikt worden.



dit is bijvoorbeeld verkrijgbaar bij de albert heijn

- Dek de cake eventueel af met wat bakpapier wanneer hij te donker wordt en nog niet gaar is binnenin.

Bron

- Gebaseerd op een recept van www.mindyourfeed.nl