

Glutenvrije fruitcake

INGREDIËNTEN

Voor 4 pers.:

- Ca. 300 g à 400 g fruit (peren, bessen, pruimen, ...)
- 200 g zachte roomboter (Demeter)
- 1 dl ahornsiroop
- 2 eieren
- 100 g rijstmeel
- 30 g fijne maïsgries (polenta)
- 25 g aardappelmeel
- 1 dl amandelmelk
- 2 kl johannesbroodpitmeel
- 1 el bakpoeder
- 1 tl vanillepoeder
- ev. snuif kaneel
- snuifje zout

WERKWIJZE

- Verwarm de oven op 175°C.
- Vermeng het rijstmeel met het aardappelmeel, bakpoeder en johannesbroodpitmeel.
- Roer deze droge ingrediënten door de zachte boter en voeg tevens de eieren en ahornsiroop toe.
- Breng de amandelmelk aan de kook en voeg de polenta toe.
Roer enkele minuten met een garde goed door zodat er geen klonters ontstaan.
- Zet van het vuur en laat de polenta even nawellen met een deksel op de pan.
- Doe de gare polenta bij het beslag en roer crèmeig.
- Voeg zout en vanillepoeder toe.
- Laat het beslag 15 min. rusten.
- Was ondertussen het fruit en dep goed droog. Verwijder de pitten bij steenfruit. Schillen is niet nodig. Strooi eventueel wat kaneel over het fruit (bijv. pruimen en appels).
- Beboter een ovenschaal, taart- of cakevorm en bestrooi met wat polenta. Klop het teveel eruit.
- Doe het beslag in de bakvorm.
- Verdeel het fruit erover en duw het goed in het beslag. Het mag er best wat slordig uitzien :-)
- Bak goudbruin op 175 °C gedurende 35 à 40 minuten.



