

Lowcarb ontbijtkoek



Ingrediënten:

- 200 gram amandelmeel
- 100 gram erytritol (=suikervervanger)
- 50 gram biologische roomboter of cocosolie
- 50 gram roomkaas of violife roomkaas
- 4 eieren
- 2 theelepels bakpoeder of wijnsteenbakpoeder
- 4 eetlepels koekkruiden
- snufje zout
- handje walnoten of pecannoten

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 °C. Bekleed een cakevorm met bakpapier.
2. Meng de droge delen (amandelmeel, zout, koekkruiden en bakpoeder en gehakte noten door elkaar.
3. Smelt de boter en de roomkaas in een steelpannetje, meng er vervolgens de erythritol door.
4. Voeg het botermengsel bij het amandelmengsel en klop er vervolgens de eieren door met een mixer.
5. Schep alles in de cakevorm, strijk de bovenkant glad en bak de cake in 45 minuten gaar. Check dan met een sateprikker of speciale caketester of de cake gaar is. Steek de prikker in het midden van de cake en trek hem er daarna weer uit. Komt de prikker er droog/schoon uit dan is de cake gaar. Wanneer de prikker plakkerig beslag bevat, dan is de cake nog niet gaar. Verleng de baktijd dan met 5 minuten. Laat de cake in de uitgeschakelde oven 15 minuten afkoelen. Stort hem daarna op een rooster en laat hem verder afkoelen.