



POMPOENCAKE

Ingrediënten

- 250 gr pompoenvruchtvlees
- 150 gr suiker
- 4 eieren
- 150 gr bloem
- 125 gr gemalen walnoten
- 2 eetlepels honing
- 1 theelepel bakpoeder
- 1 zakje vanillesuiker

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180°C.

Schil de pompoen en rasp het vruchtvlees.

Knijp zoveel mogelijk vocht uit het vruchtvlees.

Mix de suiker en de eieren tot een schuimig geheel.

Voeg de rest van de ingrediënten toe en mix tot een glad beslag.

Doe het beslag in de ingevette cakevorm.

Bak de cake in 55 minuten gaar.

TIP: doe een beetje poedersuiker op de cake voor het serveren.

Eet smakelijk!