

# Recept voor Pompoencake

## Ingrediëntenlijst

- 200 gram pompoen, in blokjes
- 150 gram basterdsuiker (lichtbruin)
- 200 gram tarwebloem (gezeefd)
- 50 gram walnoten, fijngehakt
- 100 gram rozijnen
- 3 eieren
- 50 ml milde olijfolie
- 1 zakje vanillesuiker
- ½ zakje bakpoeder (Backin)
- 1 kleine eetlepel koekkruiden
- 1 kleine theelepel zout

Verwarm de oven voor op 150 graden

Gebruik een mixer om alles goed door te kloppen

- Kook de pompoenblokjes gedurende 10 minuten
- Klop de eieren, de suiker en de vanillesuiker goed door
- Voeg de gekookte pompoenblokjes toe en mix het mengsel tot een gladde massa
- Voeg de olijfolie toe en mix dit even door
- Zeef de bloem, bakpoeder en koekkruiden en mix dit door het mengsel
- Voeg de rozijnen en de gehakte walnoten toe

Gebruik een cakevorm van ongeveer 30 cm lengte.

Bekleed de cakevorm met bakpapier.

Bak de cake in het midden van de oven gedurende ongeveer 1 uur en 10 minuten.