

## POMPOENCAKE

### Ingrediënten (grote cake):

100 g bloem  
100 g volkorenmeel  
2 kl kaneel  
1 kl kurkuma  
een mespunt (liefst versgeraspte)  
nootmuskaat  
een mespunt gemalen kruidnagel  
1 kl bakpoeder (half zakje of  
ongeveer 8 g)  
250 g vruchtvlees van pompoen  
3 eieren van eigen kippen (of 3 bio  
eieren)  
125 g blonde cassonadesuiker  
1,5 dl arachideolie (of olijfolie)  
een klontje boter  
een snufje zout (eventueel)



### Bereidingswijze:

Verwarm de oven voor op 180°C.

Voeg de bloem en het meel samen en doe er de kaneel, de kurkuma, de nootmuskaat, de kruidnagel en het bakpoeder bij.

Schil de pompoen, snijd hem in stukken en haal er de pitten en het sponsachtige hart uit.

Rasp het vruchtvlees grof.

Klop de eieren en de suiker op tot een romig, kleverig, bijna wit beslag. Reken op 5 tot 10 minuten, al dan niet in de keukenrobot. Giet er de olie al roerend bij.

Meng er de geraspte pompoen onder en strooi er de bloemmengeling bij.

Wrijf een cakevorm aan de binnenkant helemaal in met boter, strooi er wat bloem in, wals ermee langs de wanden en klop het teveel er weer uit.

Giet het beslag in de vorm en bak 40 tot 45 minuten, naargelang je oven.

Prik er voorzichtig met een mes in. Kleeft er geen beslag meer aan je mes, dan is je cake klaar.

Laat de cake helemaal afkoelen in de vorm en haal hem er dan uit.