



POMPOENCAKE

Ingrediënten

- 5 eieren
- 200 gr. lichte rietsuiker
- 75 gr. kastanjbloem
- 125 gr. speltbloem
- 8 gr. bakpoeder
- 1el. speculaaskruiden
- kabocha pompoen, de kleine groengestreepte
- pompoenpitten

Bereiding

- *Snij de pompoen half door, verwijder de zaden en laat 1 ½ uur drogen in de oven op 100 graden.*
- *Lepel het vruchtvlees eruit en laat afkoelen.*
- *Klop de eieren met de suiker tot een luchtig schuim.*
- *Spatel er de gezeefde bloem, het bakpoeder en de kruiden onder.*
- *200 gr. pompoenvlees fijn pletten met een vork en vervolgens voorzichtig mengen onder het beslag. Bestrooi met pompoenpitten.*
- *Stort in een beboterde en bebloemde vorm en bak gedurende een 45-tal minuten op 180 graden.*

Ingrediënten

- 100 gr. boter
- 50 gr. lichte rietsuiker
- 1 ei
- 100 gr. gezeefde speltbloem
- 4 gr. bakpoeder
- 100 gr. pompoenvlees
- pompoenpitten

Bereiding

- *Kies liefst voor een kabocha pompoen, de kleine groen gestreepte.*
- *Snij deze half door en verwijder de pitten.*
- *Laat de pompoen 1 ½ uur drogen in de oven op 100 graden.*
- *Lepel het vruchtvlees eruit en laat afkoelen.*
- *Klop de boter met de suiker en het ei tot een schuimige massa*
- *Spatel er de bloem en het bakpoeder onder en vervolgens het geplette en droge pompoenvlees.*
- *Schep het beslag op plasticfolie of bakpapier en rol op.*
- *Laat een nachtje rusten in de koelkast,*
- *In schijven snijden van ½ cm, bestrooien met pompoenpitten en afbakken in een op 210 graden voorverwarmde oven gedurende 12 minuten. Laat afkoelen op een rooster.*



POMPOENKOEKJES

