

Ingrediënten voor 12 personen

200 gram zelfrijzend bakmeel 300 gram pompoenblokjes 100 gram roomboter 2 eieren 50 gram rozijnen 100 gram bruine basterd suiker 2 cm geraspte verse gember 1 tl kaneel

Tijd: > 1 uur
Keuken: Europees
Gang: Tussengerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Pompoen- Gember- Kaneelcake van Project Gezond.....

Vandaag begon voor ons tweetjes de aftrap om de "niet kunnen sporten Corona kilootjes "er af te eten met het gezonde dagmenu van Project Gezond. Morgen staat er als "avondsnaak" een plak van deze cake in het dagmenu. Vandaag alvast gemaakt wegens wat tijdgebrek morgen. Deze cake is heel geschikt om in te vriezen. Leg dan een velletje bakpapier tussen de plakjes . Zo kun je ze makkelijk per stuk uit de vriezer halen en laten ontdooien.

Bereidingswijze

Kook de blokjes pompoen 10 minuten in een laagje water met een snufje zout en laat ondertussen de oven een temperatuur van 175 graden bereiken. Giet de blokjes pompoen af en laat ze goed uitlekken. Pureer dan de pompoenblokjes met een staafmixer en laat de massa volledig afkoelen. Klop de roomboter die natuurlijk op kamertemperatuur is romig met de basterdsuiker. Voeg dan één voor één de eieren toe en roer tot een glad geheel. Dan mag het zelfrijzend bakmeel erbij en de pompoenpuree. Roer alles tot een mooie egale massa. Roer er de rozijnen, geraspte gember en de kaneel erdoor met nog een snufje zout en stort alles in een cakeblik. Bak deze cake in 55-60 minuten gaar. Laat de cake 10 minuten in het blik afkoelen . Haal de cake uit het blik en laat op een taartrooster verder afkoelen.

Serveertips

De cake krijgt een mooie donkere kleur. Mocht je eventueel witte of lichtbruine basterdsuiker gebruiken, dan kan dat gerust.

