

# recepten



Na een heerlijke zomer is het inmiddels herfst en zijn er weer volop pompoenen te koop. Tijd voor een lekker cakerecept. De wraps hebben 3 jaar geleden al eens in het magazine gestaan, maar blijven een succes. We maken ze inmiddels ook met andere meelsoorten ipv het glutenvrije rijstmeel waardoor ze voedzamer zijn en ook erg lekker. Voor vragen en foto's van jouw baksels kun je weer mailen naar; [bakadvies@glutenvrij.nl](mailto:bakadvies@glutenvrij.nl)

**Reacties, vragen en foto's zie ik weer graag in mijn mailbox verschijnen:**  
[bakadvies@glutenvrij.nl](mailto:bakadvies@glutenvrij.nl)

**TEKST EN FOTO'S**  
Jeandrine Kastelein  
Zie ook [glutenvrij.nl/recepten](http://glutenvrij.nl/recepten)

## Pompoencake

3 eieren  
150 gram bruine basterdsuiker  
165 gram zonnebloemolie  
160 gram glutenvrij rijstmeel  
90 gram glutenvrij ketanmeel  
10 gram bakpoeder  
0,5 theelepel zout  
2 theelepels kaneel  
2 theelepels speculaaskruiden  
300 gram pompoen, geschild, schoongemaakt en (grof) geraspt  
rasp van 1 sinaasappelschil (of citroen), rasp  
100 gram pecannoten, grof gehakt

### Benodigdheden

Springvorm (24 cm doorsnede)  
Bakpapier en rasp  
Mixer met gardes

### Bereiding

Oven op 180 graden voorverwarmen. Doe eieren en de basterdsuiker in een kom en mix dit gedurende ongeveer 10 minuten op hoge snelheid. Het moet als een dik lint van de garde lopen. Giet de zonnebloemolie er in een straaltje bij terwijl de mixer zachtjes draait. Weeg in een andere kom het rijstmeel, ketanmeel, bakpoeder, zout, kaneel en



speculaaskruiden en meng dit goed door elkaar.

Spatel het meelmengsel door het olie-eimengsel, niet meer mixen dus. Spatel de geraspte pompoen, sinaasappelschilrasp en de pecannoten door het beslag.

Schep alles in de springvorm en bak de cake gaar in ca. 45-50 minuten. Laat de cake in de vorm afkoelen en bewaar daarna in een plasticzak.

