

POMPOENCAKEJES MET WALNOTEN



Ingrediënten (voor 15 cakejes):

- 200 g pompoenblokjes
- 75 g amandelmeel
- 75 g zelfrijzende bloem
- 1/2^{de} zakje bakpoeder
- 4 eieren
- 50 g Stevia
- 1 theelepel pumpkin spice
- 8 walnoten



Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Neem een kleine pompoen, schil hem en snij het vruchtvlees in kleine blokjes.
- Kook 200 g blokjes gaar en mix ze tot puree.
- Scheid de eigelen van de eiwitten en klop de eiwitten stijf.
- Meng het amandelmeel, de zelfrijzende bloem, het bakpoeder, de eigelen, de Stevia en de kruiden tot een homogene massa.
- Vul 5 cakevormpjes met dit beslag en breng op elk cakeje een halve walnoot aan.
- Bak het geheel gedurende 25 min in een voorverwarmde oven op 160°C.