

# Pompoen cake

## Ingrediënten:

- 4 eieren
- 200 gram boter
- 200 gram suiker
- 200 gram gekookte pompoen
- 1 zakje vanillesuiker
- 200 gram zelfrijzend bakmeel



## Bereidingswijze:

Boter mixen met de suiker. Eieren één voor één toevoegen. Vanillesuiker erbij doen en dan alles goed mixen. De gekookte pompoen fijnprakken en erdoor roeren. Het gezeefde zelfrijzende bakmeel erdoor roeren. Alles nog eens voorzichtig luchtig door elkaar scheppen en in een cakevorm (wel even een beetje invetten van tevoren) gieten.

Zet de vorm in het midden van een voorverwarmde oven en bak de cake in ongeveer 60 minuten op 160 graden af. De cake is klaar als er een in de midden ingestoken bijnaald er weer schoon uitkomt.

*Genieten maar!*