

POMPOENCAKE

Er zijn enorm veel verschillende variaties op de oud Hollandse cake. Zo ook deze heerlijke pompoencake. Groenten wordt vaak nog onderschat in zoete baksels, maar deze heerlijke pompoencake met sinaasappelglazuur bewijst het tegendeel!

Ingrediënten

Voor de cake

- 300 gram zelfrijzend bakmeel
- 300 gram lichte muscovado suiker
- 3 tl mixed spice (koekkruiden)
- 2 tl baking soda
- 120 gram zachte boter
- 175 gram rozijnen
- 1/2 tl zout
- 4 eieren, losgeklopt
- 200 gram boter, gesmolten
- 1 sinaasappel, geschild
- 1 el sinaasappelsap
- 500 gram pompoen, zonder schil en geraspt

Voor het glazuur

- 200 gram zachte kaas
- 85 gram zachte boter
- 100 gram poedersuiker, gezeefd
- 1 sinaasappel, sap geperst (de helft) en de schil

Voor het decoratie (optioneel)

- Honing
- Handje hazelnoten, grof gehakt

Stappenplan

01. Verwarm je oven voor op 180°C en bekleed de cakevorm met bakpapier.
02. Plaats de grove rasplaat op het hoogste snelheidsaandrijfpunt van jouw keukenmachine. Rasp de pompoen en zet deze apart.
03. Doe de bloem, de kruiden, suiker, baksoda, rozijnen en het zout in een grote kom en meng alles goed door elkaar.
04. Bevestig de K-klopper en klop de eieren in de gesmolten boter. Voeg de sinaasappelschil en het sap toe. Als laatste voeg je de droge ingrediënten toe tot alles goed gemengd is.
05. Voeg de geraspte pompoen toe en meng het op medium snelheid door elkaar.
06. Als alles klaar is, kun je het beslag in de cakevorm gieten. Zet de cake een half uur in de oven tot deze goudbruin is.
07. Voor het maken van het glazuur heb je de Flexiklopper nodig. Klop de kaas, boter, poedersuiker, sinaasappelschil en een theelepel sap tot een heerlijk romig glazuur. Zet dit nog even afgedekt in de koelkast tot de cake klaar is.
08. Om te controleren of de cake gaar is, prik je met een satéprikker in de cake. komt deze er schoon uit? Dan is de cake goed.
09. Voordat je de cake laat afkoelen, besprenkel deze met het overige sinaasappelsap.
10. Haal het glazuur uit de koelkast en klop het nog even snel los. Verdeel het vervolgens met een paletmes over de bovenkant van de cake.
11. Voor de decoratie gebruik je de honing en de grof gehakte hazelnoten.
12. Als je de cake van tevoren maakt, bewaar deze dan in de koelkast en haal er zoveel stukken uit als nodig, ongeveer dertig minuten voordat je hem serveert.

Benodigdheden

- Kenwood keukenmachine
- Foodprocessor
- Flexiklopper
- K-Klopper
- Cakevorm
- Paletmes



Bereidingstijd
45 minuten



Wachttijd
-



Hoeveelheid
12 personen



Moeilijkheidsgraad
gemakkelijk