

Pompoencupcakes



Ingrediënten voor 12 stuks

- 250 gr pompoenblokjes
- 200 gr amandelmeel
- 3 eieren
- 60 gr dadels (zonder pit)
- 50 gr rozijnen
- 50 gr gemengde, ongezouten noten
- 1 el rijststroop
- 2 tl bakpoeder
- 2 tl speculaas- of koekkruiden
- 1 tl vanille essence
- zout
- olijfolie

Bereiding

Verwarm de oven op 180 graden, bekleed een bakplaat met bakpapier en spreid de pompoenblokjes over de bakplaat uit. Drizzel er wat olijfolie en de rijststroop overheen en zet 20 minuten in de oven.

Laat de pompoen afkoelen en snijd de dadels in stukjes. Meng dan de pompoenblokjes met de eieren en stukjes dadel met de staafmixer tot een glad beslag.

Doe in een andere kom het meel met het bakpoeder, de koekkruiden, een snuf zout en de vanille essence. Roer met een spatel door elkaar. Voeg vervolgens het pompoenmengsel erdoorheen en meng het met de spatel tot een beslag.

Hak de noten klein en laat de rozijnen eventueel in warm water wellen. Voeg de noten en rozijnen aan het beslag toe en spatel eronder.

Verdeel het beslag over een aantal cupcakevormpjes en bak in ongeveer 20 minuten op 180 graden in de oven.

Eventueel kun je de cupcakes aftoppen met een room van cashewnoten. Zie de website voor het recept hiervan. Maak hiervan de helft, daar heb je genoeg aan voor deze cupcakes. Ik heb de room op deze cupcakes gedecoreerd met gepofte quinoa en chiazaadjes.

