



GEZONDERE KRUIDCAKE

INGREDIËNTEN

Nodig; 1 kleine tulbandvorm (15 cm) of een rondbakblik.

- 2 eieren
- 125 gram biologische volkoren havermeel (of havermeel)
- 1 tl bakpoeder
- 125 gram Griekse Yoghurt
- 1 el speculaaskruiden
- 80 gram Greensweet Sweet Vanille

Topping:

- 3 el frambozensap
- 8 el Greensweet Icing

ZO MAAK JE HET:

Verwarm de oven voor op 190 graden, en vet de bakvorm in.

Meng het havermeel samen met de bakpoeder, Greensweet Sweet vanille en de speculaaskruiden.

Roer er nu de eieren en Griekse yoghurt door. Giet in de bakvorm en zet 30 min. in de voorverwarmde oven.

Laat goed afkoelen en haal uit de vorm.

Als topping gebruikte ik:

-3 el verse frambozensap en 8 el Greensweet Icing. Roer dit goed door elkaar en schenk dit over de afgekoelde cake. Je kunt er ook nog wat pistachenootjes overheen strooien.

Enjoy!