

Halloween pompoencake

Ingrediënten:

- 300g bloem
- 1 tl bakpoeder
- 1 tl baking soda
- 1 tl kaneelpoeder
- 1/2 tl nootmuskaatpoeder
- 1/4 tl kruidnagel
- 1/2 tl zout
- 200g kristalsuiker
- 200g lichtbruine basterdsuiker
- 200g pompoenpuree (uit blik of vers gekookte pompoen)
 - ** Schil de pompoen en snijd hem in stukken, koken in water tot ze zacht zijn, afgieten en pureren
- 180ml plantaardige olie (bijv. zonnebloemolie)
- 4 eieren
- 2 tl vanille-extract

Voor de frosting:

- 250g roomkaas
- 100g ongezoeten boter (op kamertemperatuur)
- 400g poedersuiker
- 1 tl vanille-extract
- Oranje voedingskleurstof (voor Halloween-thema)

Decoratie:

- Kleine marsepein-pompoenen of Halloween-snoepjes
- Chocolade spinnenwebben (optioneel, zie onderaan voor uitleg)

Instructies:

1. **Voorverwarmen:** Verwarm de oven voor op 175°C. Vet een ronde of vierkante cakevorm in en bekleed met bakpapier.
2. **Droge ingrediënten mengen:** Zeef de bloem, bakpoeder, baking soda, kaneel, nootmuskaat, kruidnagel en zout in een grote kom.
3. **Nat mengsel maken:** In een andere kom klop je de pompoenpuree, suiker, olie, eieren en vanille-extract tot een gladde massa.
4. **Samenvoegen:** Voeg de droge ingrediënten geleidelijk toe aan het natte mengsel en meng tot alles goed gecombineerd is.
5. **Bakken:** Giet het beslag in de voorbereide cakevorm en bak gedurende 35-40 minuten, of totdat een satéprikker er schoon uitkomt. Laat de cake volledig afkoelen.
6. **Roomkaas frosting:** Klop de roomkaas en boter samen tot een romig mengsel. Voeg geleidelijk de poedersuiker en vanille-extract toe. Meng tot een gladde frosting en voeg enkele druppels oranje voedingskleurstof toe voor een Halloween-kleurtje.
7. **Decoreren:** Smeer de frosting gelijkmatig over de afgekoelde cake. Gebruik Halloween-snoepjes of marsepein-pompoenen voor decoratie.

Optionele Spinnenwebdecoratie:

- Smelt pure chocolade en schep in een spuitzak met een klein puntje.
- Teken met de chocolade cirkels op de cake, beginnend in het midden. Gebruik vervolgens een tandenstoker om lijnen naar buiten te trekken, zodat het op een spinnenweb lijkt.

Tip:

Serveer de pompoencake met warme thee of koffie voor een perfect herfstig Halloween-dessert.