



Smeuïge cake van blauwe bessen

Ingrediënten:

50 g goede boter
200 g blauwe bessen
80 g amandelmeel
30 g kokosbloesemsuiker
100 g yoghurt
2 eieren

Bereidingen:

Smelt de boter. Meng de eieren, de suiker, het amandelmeel en de yoghurt met de gesmolten boter. Lepel er dan voorzichtig de blauwe bessen onder. Doe het beslag in een ingevette bakvorm en zet 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C. Haal uit de oven en laat de cake eerst wat afkoelen voor je hem uit de vorm haalt.

Je kunt de blauwe bessen vervangen door ander fruit naar keuze. Frambozen en kersen, maar ook stukjes appel zijn bijzonder lekker in deze cake.

Zo maak je zelf amandelmeel

Amandelmeel kun je kopen in de natuurwinkel, maar je kunt het ook eenvoudig zelf maken. Koop 80 gram onbewerkte amandelen en mix ze tot meel. Dat is alles. Wil je de cake minder smeug, gebruik dan 100 gram amandelmeel.

Waarom kokosbloesemsuiker?

Kokosbloesemsuiker gebruiken in de eerste plaats vanwege de smaak: het geeft een bijzonder lekkere karamelsmaak aan je dessert. Het is ook een ongeraffineerde suiker, een stuk natuurlijker dus.