



## Mini pumpkin bundt cakes



### INGREDIËNTEN

Voor 6 mini pumpkins  
of 12 halve bundt cake / muffins:

- 200 g huisgemaakte pompoenpuree
- 50 g appelmoes zonder toegevoegde suikers
- 50 g gesmolten boter
- 80 g zoetstof kristalpoeder op basis van stevia
- 200 g witte bloem
- 1 ei
- 1 volle el. 4 kruidenmix
- sinaasappelzeste

#### Topping:

- 3 el. skyr
- 3 el. melk
- 2 kl. zoetstof kristalpoeder op basis van stevia
- 1 volle el. 4 kruidenmix
- sinaasappelzeste



\*t.o.v. een  
gesuikerde versie

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°C.

Meng in een kom de pompoenpuree, de appelmoes, de zoetstof, de gesmolten boter en de zeste van ± ½ sinaasappel.

→ Voor de pompoenpuree: kook ¼ van een geschilde pompoen in kokend water of met stoom en pureer het resultaat.

Voeg de bloem, de baking power, de 4 kruidenmix en een snuifje zout. Meng goed onder elkaar.

Giet het resultaat in een muffinvorm of een speciale bakplaat in de vorm van pompoentjes.

Bak gedurende ± 15-20 minuten.

Laat afkoelen en snij de randjes mooi vlak om de halve pompoentjes over elkaar te kunnen leggen.

In een aparte kom verdun de skyr met de melk en voeg de zoetstof toe.

Dompel het bovenste stuk van de pompoentjes in het mengsel.

Versier met pompoenpitjes, een beetje kaneelpoeder en (naar keuze) een kaneelstokje.

Smakelijk!

### TIP

Max. 3 dagen in de koelkast bewaren.

VOOR ALLE GEVALIDEERDE INFORMATIE OVER ZOETSTOFFEN, SURF NAAR:

www. **ZOETSTOFFEN** .eu