



Pompoenbrood



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

175 gram boter (gesmolten)
140 gram honing
1 ei
250 gram pompoenen (geraspt)
100 gram bruine suiker
350 gram zelfrijzende bloem
1 eetlepel gemberpoeder
2 eetlepels rietsuiker

Bereidingswijze

- 1.** Mix de boter met de honing, het ei en de pompoen. Voeg de suiker, de bloem en het gemberpoeder toe.
- 2.** Giet in een met bakpapier beklede, rechthoekige cakevorm. Bestrooi met de rietsuiker. Zet 1 uur in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Laat 5 minuten afkoelen in de cakevorm.
- 4.** Stort op een rooster en laat volledig afkoelen.
- 5.** Snij in plakjes.