**Speculaas pompoencake**

recept voor 1 cake

Benodigdheden

400 gram pompoenblokjes
200 gram zelfrijzend bakmeel
3 eieren
1 eetlepel [koek- en speculaaskruiden](https://www.lekkeretenmetlinda.nl/zelf-speculaaskruiden-maken/)
3 eetlepels ahornsiroop
50 gram pecannoten, grof gehakt
snufje zout

extra nodig: bakblik van 20 x 20 cm

Bereiding

* Verwarm de heteluchtoven voor op 180 graden.
* Kook de pompoenblokjes in 10 – 15 minuten gaar. Giet af en stamp fijn.
* Mix de pompoenpuree, het meel, de eieren, koek- en speculaaskruiden, ahornsiroop, en een snufje zout tot een gladde massa.
* Spatel de pecannoten erdoor.
* Bekleed het bakblik met bakpapier en stort het deeg erin.
* Zet 30 minuten in de oven.