**Pompoen cake.**

Benodigdheden:

* 200 gr vruchtvlees haikkido pompoen
* 120 gr boter
* 120 gr bruine suiker
* 3 eieren
* 250 gr bloem
* 1 zakje bakpoeder
* 150 ml magere yoghurt

Werkwijze:

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet de cakevorm in.

Mix de boter en de bruine suiker door elkaar. Voeg een voor een de eieren toe. Voeg de bloem, het bakpoeder en de yoghurt toe en mix tot gladde massa. Rasp de pompoen en roer het er doorheen. Doe het deeg in de cake vorm en zet voor 50 minuten in de oven.