



# Thermomix Pruimencake met havermout

## Ingrediënten

- 200 gr havermout
- 30 gr honing of agavesiroop
- 10 gr bakpoeder
- 3 eieren
- 50 gr (amandel)melk
- 20 gr cashewnoten
- 20 gr pecannoten
- 2 pruimen

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Verwarm de oven voor op 175 graden. Vet een bakblik in met olie of bekleed hem met bakpapier.
- Doe cashewnoten en pecannoten in de Thermomix **5 sec/snelheid 5**
- Haal uit en zet opzij
- Doe de havermout, bakpoeder, honing of agavesiroop erbij, de eieren en de melk en mix tot een glad beslag **20sec/snelheid 4**
- Doe nu de noten-chocolade mengeling er weer in en meng **5 sec/linksomdraai/snelheid 3**
- Giet het beslag voor  $\frac{1}{2}$  in een bakvorm, snij de ene pruim in partjes leg op het beslag, giet rest van beslag erop en snij de andere pruim ook in partjes en leg deze op de bovenste beslag. Bak ong 30-35 min in de oven van 175 graden.
- Laat de cake afkoelen.