

## Ingrediënten:

- 1½ kop volkorenmeel
- 1 kop witte bloem
- 2 zakjes bakpoeder
- een eetlepel baking soda\* samen met een eetlepel citroensap (of azijn)
- 2 theelepels kaneel, een theelepel nootmuskaat 2 fijngemaakte kruidnagels
- 1 kop suiker
- ½ kop zonnebloemolie
- een halve flessenhalspompoen (of een hele, als hij klein is)
- vulling: kan van alles zijn: handje walnoten, cranberry's, hazelnoten of ander gedroogd fruit. Eigenlijk is elke combinatie van nootjes en fruit lekker.

\* baking soda samen met de citroen, kan je vervangen door bakpoeder in de verhouding 1: 2,5.

## Bereidingswijze:

1. De pompoen in twee helften snijden en met het snijvlak op bakpapier op 200 graden in een uurtje garen. Dan de moes uit de schil scheppen om te gebruiken.
2. Alle droge ingredienten mengen in een kom, alle natte ingredienten apart mengen. Samenvoegen, niet kloppen, roeren is genoeg.
3. Nootjes en stukjes fruit toevoegen.
4. Bakken in cake- of broodvorm op 180 graden, ongeveer 40-50 minuten.

(Je kunt het pompoenbrood ican, met een simpele icing gemaakt van poedersuiker, kaneel en een klein beetje water. Au bain Marie verwarmen en lauw op het pompoenbrood smeren. Wil je het nog feestelijker maken: strooi hagelslag over de nog vochtige icing)

