

### Ingrediënten

- 250 gram tarwemeel of boekweitmeel
- 200 gram bosbessen
- 200 gram Griekse yoghurt
- 150 gram havermout
- 150 gram kokosolie
- 150 ml agavesiroop
- 2 eieren
- 1 vanillestokje
- 1 tl bakpoeder
- Zout



### Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Smelt de kokosolie in een steelpannetje. Bekleed een bakblik met een vel bakpapier.
2. Meng in een beslagkom de kokosolie met de havermout, agavesiroop, de merg van 1 vanillestokje, 2 eieren en de Griekse yoghurt. Roer goed door. Meng in een andere kom het meel, de bosbessen, het bakpoeder en een snuf zout door elkaar. Voeg vervolgens alles samen in de beslagkom en meng goed door.
3. Giet het beslag in de cakevorm en zet in de oven voor 45 minuten. Prik met een satéprikker in de cake om te kijken of hij gaar is. Laat de cake afkoelen in de cakevorm.

### Bron



**RUSTYBURGERS**

<https://rustyburgers.com/2015/06/28/bosbessen-havermout-cake/>

Info Martine Lycke 05/03/2017

150 g kokosolie, laten smelten in grote kom in microgolf, afhankelijk van het seizoen wat langer

- + 150 g havermout
- + 150 ml agavesiroop
- + 1 kl vanille extract
- + 2 eieren
- + 200 g Griekse yoghurt + nog een grote lepel toegevoegd, deeg leek me nogal papachtig

Andere grote kom

Gezeefd:

250 g bloem (volgende keer misschien proberen met zelfrijzende, bloem smaakte door, niettegenstaande toch genoeg gebakken – zie buitenkant en prik

½ zakje bakpoeder (bij zelfrijzende wel achterwege laten)

250 g blauwe bessen

Snuif zout

Inhoud 2 kommen samenmengen

In cakevorm met bakpapier gieten. Gebruikt : grote witte.

Oven : 180°C 45 minuten

### Fotos

