



Diëtistenpraktijk  
De Snekens

Wendie Pluymers  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



## KASTANJE-VEENBESSENCAKE

© Diëtistenpraktijk De Snekens



### Ingrediënten (voor 1 rechthoekige cake ):

- 150 g veenbessen (eventueel diepvries)
- 400 g verse kastanjes
- 100 g gezonde margarine
- 3 eieren
- 75 g amandelpoeder
- 150 g bakbestendige zoetstof 1/1
- 1 zakje bakpoeder
- 1 kaneelstokje



Diëtistenpraktijk  
De Snekens

Wendie Pluymers  
Kinderdiëtiste - Sportdiëtiste



### Bereidingswijze:

- Maak een kruisje in de schil van de kastanjes en laat 10 minuten koken.
- Giet de kastanjes af en laat uitlekken.
- Pel de kastanjes en mix ze met een staafmixer of keukenrobot.
- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Meng de margarine en de zoetstof tot een gladde massa.
- Voeg de eieren toe en klop luchtig.
- Voeg de gemixte kastanjes, het amandelpoeder en het bakpoeder toe en klop luchtig.
- Meng 50 g veenbessen onder het beslag en stort het deeg in een rechthoekige bakvorm.
- Zet de cake gedurende een uur in een voorverwarmde oven op 160°C.
- Haal de cake uit de oven en laat afkoelen in de vorm.
- Maak [confituur](#) met de veenbessen, voeg het kaneelstokje toe en laat nog even doorkoken.
- Haal van het vuur en laat nog even doorkoken.
- Breng de veenbessenconfituur aan op de cake en serveer!!