

# BLONDIES STYLE CAKEJES MET PECAN, PEER EN KOFFIESMAAK

[www.deveganistischekeuken.nl](http://www.deveganistischekeuken.nl)



De Vegan

## DIT HEB JE NODIG

100 gram havermeel  
25 gram havermout  
125 gram boekweitmeel  
250 ml water, gestaafd met 5 eetlepels  
havermout (havermelk)  
150 ml ongezoete kokosyog  
1 hand pecannoten  
1 peer  
8 gedroogde abrikozen, geweld  
3,6 gram koffie, aroma rood  
1 volle theelepel bakpoeder  
1 mespuntje bakingsoda met een  
beetje een zuur (bijv. citroen)



10



40 minuten  
(incl. 30 min. baktijd)

## ZO MAAK JE HET

- Meng de boekweit- en havermeel samen met de havermout.
- Hou +- 12 stuks pecannoten apart en hak de overige fijn en schep dit door het meel samen met de bakpoeder en koffie.
- Snij nu de peer in stukjes (met schil, zonder klokhuis), snij het in blokjes en voeg dit toe aan het meelmengsel.
- Snij de geweld abrikozen in stukjes en voeg dit er ook aan toe.
- Schep er nu de kokosyog aan toe, schep dit er doorheen en voeg dan de zelfgemaakte havermelk toe. Meng dit er heel goed doorheen zodat er een mooi beslag ontstaat.
- Als laatste voeg je de bakingsoda toe met het zuur.
- Schep het dan in een brownievorm die je bekleed hebt met bakpapier en beleg het met de overgebleven pecannoten, druk deze een klein beetje in het beslag.
- Zet het voor 30 minuten in de oven
- Als het klaar is haal je het uit de vorm en snij je het in mooie stukken.

## Eet smakelijk!

EeE

Heb je het recept gemaakt?

Tag @deveganistischekeuken als je het deelt op social media, dan kunnen we jouw creatie zien!