



⌚ ± 1.5 uur

 12 personen





écht alles om te bakken

- 3 eieren, maat M;
- 120 gram Griekse yoghurt;
- 100 gram frambozen.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 180 graden.
2. Vet een cakevorm in met bakspray
3. Meng in een kom de geprakte bananen, eieren, Griekse yoghurt, vanille-extract en gesmolten kokosolie tot een glad mengsel.
4. Meng in een andere kom het volkorenmeel, havermout, amandelmeel, bakpoeder, baking soda en een snufje zout door elkaar heen.
5. Doe geleidelijk aan het droge mengsel bij het het natte mengsel in.
6. Meng alles goed door elkaar heen, totdat je een glad beslag hebt.
7. Spatel de rozijnen door het beslag heen.
8. Giet het beslag in de cakevorm.
9. Bak de gezonde cake in 45 tot 55 minuten gaar.
Tip! Check met een satéprikker of de taart gaar is. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
10. Laat de cake na het bakken in de vorm afkoelen.
11. Stort de afgekoelde cake uit de vorm.
12. Garneer de cake eventueel met wat poedersuiker en frambozen.

Handige informatie

Check ook eens deze gezonde recepten!

Wil je wel genieten van lekkernijen, maar dan wel het liefst zo verantwoord mogelijk? Dat begrijpen wij heel goed, want het is veel fijner om te snacken zonder dat je daarna een schuldgevoel krijgt. Omdat wij dit zo goed begrijpen, hebben wij inmiddels heel wat recepten verzameld waarmee je gezondere lekkernijen kunt maken. Deze [healthy chocoladeflikken](#) en [yoghurt bars](#) bijvoorbeeld. Of wat dacht je van verrukkelijke én [gezonde muffins](#)? Deze muffins smaken niet alleen goed bij een kopje koffie of thee, maar kun je ook heel goed als verantwoord tussendoortje nemen op bijvoorbeeld je werk of tijdens een dagje weg.

Bekijk ook eens onze andere cake recepten

Uiteraard is het heel fijn als je verantwoord kunt snacken, maar soms is een ouderwetse cake met roomboter en suiker ook wel heel erg lekker. Vind jij het leuk om af en toe niet zo verantwoord te bakken? Dan vind je het vast fijn om te weten dat wij op onze blog tientallen cake recepten hebben verzameld, waarmee je vast en zeker uit de voeten kunt. Wij vullen onze blog ook nog eens regelmatig aan met nieuwe recepten, dus het is zeker de



moeite waard om er regelmatig een kijkje op te nemen. [Bekijk al onze cake recepten hier!](#)

Laat jouw zelfgemaakte gezonde cake aan ons zien!

Heb jij met ons recept zelf een gezonde cake gebakken? Dan vinden wij het erg leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](#), kunnen wij jouw foto ook nog eens delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kokosolie Geurloos Biologisch 250 ml (Art.nr.: UD2720)
- 1 x Amandelmeel 600g (Art.nr.: BNC01309)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract 35ml (Art.nr.: D102062)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Molen de Hoop Volkoren Tarwemeel 1kg (Art.nr.: DH90)
- 1 x Arm & Hammer Bakzout 454 gram (Art.nr.: 23917)
- 1 x Molen de Hoop Havermout (vlokken) 500gr (Art.nr.: DH05)
- 1 x Tulbandpan PME Ø22 cm (Art.nr.: CSB112)
- 1 x Molen de Hoop Rozijnen 1kg (Art.nr.: DH54)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

