

## Havercake met blauwe bessen

500 gram magere kwark  
150 gram havermeel (zie tip hieronder)  
2 eieren  
1 theelepel zoetstof OF 100 gram kokosbloesemsuiker  
150 gram blauwe bessen  
10 gram bakpoeder

Verwarm de oven voor op 180 graden.

In een grote kom, mix de eieren samen met de kwark met de mixer tot een luchtige massa. Voeg nu het havermeel toe en vouw dit met behulp van een spatel tot een stevig beslag.

Voeg nu de zoetstof en het bakpoeder toe en mix alles nog eens goed door elkaar.

Giet het beslag in een ingevette cakevorm en verdeel de blauwe bessen eroverheen.

Zet de cake voor ongeveer 55 minuten in de oven, als de cake te snel bruin wordt dek hem dan af met aluminium folie.

Deze cake blijft een beetje vochtig en stevig maar is daardoor zeker 3 dagen buiten de koelkast houdbaar.

*Tip: havermeel kan je heel makkelijk zelf maken.*

*Havermeel is zeker kant en klaar verkrijgbaar in de supermarkt, alleen is het ook prima zelf te maken. Neem de gewenste hoeveelheid havervlokken en doe dit in een blender of food processor. Maal de vlokken voor circa 30 seconden tot een fijn meel. Bewaar dit in een afgesloten trommel op een donkere plek.*

