



Recept

Courgette-citroen cake

Nodig:

130 gr bloem
1,5 tl bakpoeder
1,5 tl natrium bicarbonaat (Baking soda)
0,5 tl zout
1 tl kaneel
0,5 tl nootmuskaat
0,25 tl gemalen kruidnagel
2 grote eieren
0,5 120 ml zonnebloemolie
200 gr suiker
125 ml (bekertje) zure room
Vanille (suiker)
Geraspte schil van 1 citroen
240 gr geraspte courgette, zonder schil
75 gr grof gehakte walnoten (of gemengde noten zonder zout)
glazuur:
0,5 cup poedersuiker en 2 eetlepels citroen

Verwarm de oven voor op 160°C. Vet een klein cakeblik in.

Zeef de bloem, bakpoeder, baking soda, zout, kaneel, kruidnagel en nootmuskaat in een apart kom

In een andere kom klopt u de eieren los, voeg de olie en suiker toe en mix goed door elkaar. Voeg de zure room, de vanille (suiker) en de citroenschil toe en mix goed. Voeg het bloemmengsel toe en sla het voorzichtig om. Vouw dan de courgette en de noten erdoor.

Zet het in het midden van de oven en bak het voor zo'n 55-65 minuten. Prik met een satéprikker in het midden en kijk of de prikker er zonder beslag uit komt. Koel de cake tien minuten buiten de oven. Maak met de achterkant van een mes los van de kant

Maak daarna de glazuur: doe de poedersuiker met het citroensap in een steelpan en breng aan de kook en laat het 2 minuten koken. Maak met de satéprikker of een vork gaatjes in de nog warme cake en giet de glazuur er over heen. Laat afkoelen.

Wanneer je de cake in gaat vriezen doe dit dan zonder de glazuur.