



## Recept

### Sinaasappel-courgette cake

#### Nodig:

1 courgette (± 300 gr)  
200 gr bruine basterdsuiker  
125 ml zonnebloemolie  
3 scharreleieren, losgeklopt  
rasp van 1 (bio) sinaasappel  
1 tl vanille extract  
100 gr rozijnen  
300 gr zelfrijzend bakmeel  
1 tl bakpoeder

#### glazuur:

200 gr cream cheese  
100g gr poedersuiker  
rasp van (bio)sinaasappel

Verwarm de oven voor op 180 graden. Vet een cakeblik goed in.

Was de courgette en rasp met schil en al fijn. Doe dit boven een vergiet en knijp daarna met je handen het vocht eruit.

Doe de courgette rasp in een kom en meng met de bruine basterdsuiker, zonnebloemolie, losgeklopte eieren, sinaasappel rasp, vanille extract en rozijnen. Schep daarna de bakmeel en bakpoeder erdoor totdat het allemaal is opgelost.

Schep het cakebeslag over in het bakblik en schuif in de oven. Bak de cake in 50 minuten gaar. Check de gaarheid vanaf een minuut of 40 met een houten satéprikker. Steek de prikker in het midden van de cake en als deze er droog uitkomt is de cake gaar.

Laat de cake daarna afkoelen op een rek.

In de tussentijd klop je de cream cheese los met de poedersuiker. Niet teveel kloppen, want het moet nog wel een beetje stevigheid houden. Als de cake is afgekoeld, verdeel je de cream cheese over de bovenkant. Rasp daarna de sinaasappel boven de cream cheese waardoor je een laagje sinaasappelrasp 'on top' krijgt.

Goed ingepakt kun je deze cake zeker 5 dagen in de koelkast bewaren

Tip: bak de cake in cupcake vormpjes.  
Baktijd ± 20 minuten



