Courgettecake met blauwe bessen en citroen

Ingrediënten

1 Stuk(s) Courgette
1 Stuk(s) Citroen
250 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
130 g (gram) Witte basterdsuiker
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Baksoda
2 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
75 g (gram) Pecannoten
snufje Zout
3 Stuk(s) Ei
120 ml Melk
120 ml Zonnebloemolie
1 tl (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
100 g (gram) Blauwe bessen

Keukenspullen

Rasp
Citruspers
2 Stuk(s) Mengkom
Spatel
Cakeblik 30 cm
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 170°C).

Rasp de **courgette** in flinterdunne slierten en rasp de schil van een **halve citroen**. Pers het sap van de **hele citroen**.

2. Cakebeslag met courgette

Meng in een beslagkom de **Koopmans Patentbloem Kristal (250 g)**, de **witte basterdsuiker (130 g)**, de **Dr. Oetker Baksoda (2 tl)**, **Dr. Oetker Backin bakpoeder (2 tl)** en de **grofgehakte pecannoten (75 g)** met wat **zout (snufje)** door elkaar. Kluts in een andere kom de **eieren (3 stuks)** los. Voeg hier de **melk (120 ml)**, de **zonnebloemolie (120 ml)**, **Dr. Oetker Vanille Aroma (1 tl)**, citroensap, citroensrasp en de courgetteslierten aan toe. Roer goed door elkaar. Roer het courgette-beslag door het bloemmengsel. Spatel hier voorzichtig de **blauwe bessen (100 g)** doorheen.

3. Courgettecake bakken

Verdeel het beslag over een ingevette cakevorm en bak de courgettecake in het midden van de oven in 50 tot 60 minuten gaar en goudbruin.