

# 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.*