

Courgettecake met blauwe bessen en citroen

Ingrediënten

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

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, citroens rasp 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.