

Ingrediënten

300 ml Volle yoghurt
2 tl (theelepels) Anijszaad (gemalen)
1 Pak Koopmans Yoghurtcake
3 Stuk(s) Ei
3 Stuk(s) Sinaasappel
125 ml Melk
1 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
150 g Poedersuiker

Keukenspullen

Bakje
Bloem om te bestuiven
Broodmes
Cakevorm 30 cm
Mes (scherp)
Mixer met gardes
Rasp
Snijplank
Boter of bakspray om mee in te vetten
Bloem om te bestuiven
Mengkom

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm goed in (bijv. met bakspray van Dr. Oetker) en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Yoghurtcake bakken

Weeg **volle yoghurt (200 ml)** af in een beslagkom. Voeg de mix uit het **pak Koopmans Yoghurtcake**, de **eieren (3 stuks)**, **anijszaad (2 tl)** en rasp van een **sinaasappel (1 stuk)** toe. Mix het geheel met de mixer op de laagste stand tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag. Doe het beslag in de cakevorm. Bak de yoghurtcake in 50-65 minuten gaar en goudbruin. Haal de yoghurtcake uit de vorm en laat de cake op een rooster afkoelen.

3. Yoghurtcrème maken

Mix de **volle yoghurt (100 g)**, **melk (125 ml)** en de **Dr. Oetker Mix voor Luchtige Botercrème** tot luchtige crème. Zet crème tot gebruik in de koelkast. Daar wordt hij iets steviger van. Schil een **sinaasappel (1 stuk)**. Snijd partjes tussen de vliesjes weg en leg deze apart. Doe dit boven een bakje zodat je het sap opvangt. Knijp eventueel het restant nog goed uit. Gebruik voor het glazuur het opgevangen **sinaasappelsap (2 el)**. Meng dit met **poedersuiker (150 g)** tot een mooi glad glazuur. Snijd de laatste **sinaasappel** in partjes. verdeel het glazuur over de bovenkant en garneer de yoghurtcake met stukjes sinaasappel en met nog wat rasp van de sinaasappel.