



Citroen-maanzaadcake

Een frisse citroencake met knapperige maanzaadjes en een fijn citroenglazuur. Zowel luchtig als vol van smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	10	Dessert

Ingrediënten

- 200 gr zachte boter
- 200 gr fijne kristalsuiker
- 4 eieren
- 200 gr zelfrijzende bloem
- 1 snufje zout
- rasp van 2 citroenen
- 3 el citroensap
- 3 el maanzaad
- 120 gr poedersuiker

2 el citroensap (voor het glazuur)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 °C (hetelucht) of 180 °C (boven- en onderwarmte). Bekleed een cakevorm van 25 cm met bakpapier.
2. Klop de zachte boter met de kristalsuiker luchtig en bleekgeel met een elektrische mixer.
3. Voeg de eieren één voor één toe en klop telkens grondig door voor je het volgende ei toevoegt.
4. Spatel de zelfrijzende bloem, het zout, de citroenrasp, de 3 el citroensap en het maanzaad voorzichtig door het botermengsel tot een egaal beslag. Niet te lang roeren.
5. Schep het beslag in de voorbereide cakevorm en strijk de bovenkant glad.
6. Bak de cake 45 tot 50 minuten in het midden van de oven, tot een satéprikker er droog uitkomt. Dek de cake de laatste 10 minuten af met aluminiumfolie als de bovenkant te snel kleurt.
7. Laat de cake 10 minuten afkoelen in de vorm en keer hem daarna voorzichtig op een rooster.
8. Roer de poedersuiker met de 2 el citroensap glad tot een lopend glazuur. Giet het glazuur over de nog lauwe cake en laat opstijven voor het aansnijden.

Tip

Gebruik citroenen op kamertemperatuur: ze geven meer sap af dan koude citroenen. Rasp de citroenen altijd voor je ze uitperst.

Lekker met

Lekker bij een kop thee of koffie, of geserveerd met een bolletje vanille-ijs en wat verse aardbeien.

Dranktip

Combineer met een glas koude limonade of een lichte moscato voor een fris contrast met het citroenglazuur.