



Yoghurtcake met citroen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

120 gram volle yoghurt
200 gram suiker
3 eieren
185 gram bloem (gezeefd)
2 theelepels bakpoeder
1/2 theelepel zout
1 citroen (gerasppte schil)
120 ml zonnebloemolie (+ extra)
60 ml citroensap (vers)
90 gram bloedsuiker

Bereidingswijze

- 1.** Neem een ronde cakevorm en vet deze in met olie. Leg op de bodem een rond velletje bakpapier.
- 2.** Meng in een grote kom de yoghurt met de suiker en de eieren. Voeg hier de gezeefde bloem, het bakpoeder, het zout en de citroenschil aan toe. Meng kort. Voeg de olie toe en roer opnieuw tot je een homogeen deeg hebt. Giet het deeg in de cakevorm en zet dit ± 40 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Check met een satéprikker of de cake gaar is.
- 3.** Laat 10 minuten op een rooster staan en draai de cake dan voorzichtig om op het rooster. Laat afkoelen. Besprenkel met het citroensap en laat dit in de cake trekken. Bestrooi net voor het serveren met bloedsuiker.