

## Ingrediënten

200 gram boter  
200 gram suiker (maar 150 gram kan ook)  
4 eieren  
Vanille suiker  
citroenensap van 1 citroen  
50 gram maanzaad  
200 gram gezeefde bloem  
1 theelepel bakpoeder



**Naoual La** Wat is de afmeting van de vorm aub

Vind ik leuk · Beantwoorden · 18 december om 22:21



**Rajae Amrani** 24 Naoual La

Vind ik leuk · Beantwoorden · 19 december om 14:30



## Recept

Verwarm de oven voor op 170C. Vet de cakevorm in en bekleed deze met bakpapier. Doe de boter en de suiker in een kom of de keukenmachine en mix tot het zacht en luchtig is. Voeg dan 1 voor 1 de eieren toe. Wacht tot een ei volledig is opgenomen voor je het volgende toevoegt. Meng er dan de citroenrasp, de maanzaad en het citroensap door. Het mengsel kan nu een beetje gaan schiften, dit is niet erg!

Spatel er vervolgens de gezeefde bloem, het zout en bakpoeder door. Doe dit in delen zodat je het beslag luchtig en klontjesvrij houdt.

Giet het beslag over in de cakevorm en bak deze tussen de 50 en 60 minuten. De cake is gaar als een houten prikker er beslagvrij uitkomt.

Laat de cake 10 minuten in de vorm afkoelen en stort hem daarna op een rooster. *besaha w raha* 😊😊

### Rajae Amrani Topping:

Klop de creme fraiche los en doe er wat klopfix bij en vanillesuiker naar smaak. Zelf hou ik er van om er niet te veel suiker bij te doen en de topping dus frisjes te houden.

## Bron



**Rajae Amrani**

18 december 2015

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/1008867322485510/>

## Info Martine Lycke - 13/06/2016

200g Boter  
200g Suiker  
1 zakje Vanillesuiker  
Mixen tot zacht en luchtig  
4 in totaal Eieren 1 voor 1 toevoegen (XL Colruyt)  
Toevoegen  
3 el Citroensap  
½ kl Citroenrasp  
50g Maanzaad  
Toevoegen  
200g Gezeefde bloem  
30g Vanillebloem  
½ zakje Bakpoeder  
Zout  
Beslag luchtig kloppen  
Bakvorm (24cm) bedekken met bakpapier  
En beslag er in doen

Oven : 170°C – 50 minuten, mocht zelf iets minder  
Zonder slagroom – voor de lijn ☺

---

Fotos

