



## Citroen-maanzaadcake

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>50'</b>	<b>10</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

200 gr zachte boter  
200 gr suiker  
4 eieren  
200 gr zelfrijzende bloem  
1 snuf 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 en bekleed een cakevorm van 25 cm met bakpapier.
2. Klop de zachte boter met de suiker luchtig en bleek.
3. Voeg de eieren één voor één toe en klop telkens goed door.
4. Spatel de bloem, het zout, de citroenrasp, 3 eetlepels citroensap en het maanzaad erdoor tot een glad beslag.
5. Schep het beslag in de vorm en strijk glad.
6. Bak de cake 45 tot 50 minuten tot een satéprikker er droog uitkomt.
7. Laat 10 minuten rusten en keer daarna op een rooster.
8. Roer de poedersuiker met 2 eetlepels citroensap tot een lopend glazuur en giet dit over de lauwe cake.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)