

Recept voor Courgettecake

Ingrediëntenlijst

- 200 gram geschaafde courgette (even uit laten lekken)
- 200 gram zelfrijzend bakmeel
- 150 gram lichtbruine basterdsuiker
- 60 ml milde olijfolie
- 60 gram walnoten, fijngehakt
- 60 gram sultana rozijnen
- 3 eieren
- 1 zakje vanillesuiker
- 1 volle theelepel koekkruiden
- ½ theelepel zout



Verwarm de oven voor op 170 graden

Gebruik een mixer om alles goed door te kloppen

- Rasp de courgette grof
- Meng de eieren, de suiker, de vanillesuiker en klop het mengsel luchtig
- Voeg de olijfolie toe en klop het mengsel nog even door
- Voeg het zelfrijzend bakmeel, de koekkruiden en het zout geleidelijk toe en klop tot een glad beslag ontstaat
- Voeg tenslotte de geraspte courgette, de rozijnen en de fijngehakte noten toe

Gebruik een cakevorm van ongeveer 30 cm lengte.

Bekleed de cakevorm met bakpapier.

Bak de cake in het midden van de oven gedurende ongeveer 1 uur en 10 minuten.