

# Blitzzz Kook Academie

## Honing-citroencake

Als je honing gebruikt in plaats van suiker, hou er dan rekening mee dat honing 1,25 tot 1,5 keer zo zoet is als suiker.

Ook bevat honing meer water, dus moet je minder vocht gebruiken. Een cake met honing blijft meestal smeüiger dan een met suiker en karamelliseert wat meer.

Het recept hieronder is voor een grote vorm (2,4 liter). Mijn honingraatvorm maakt 19 kleine stukjes. Kies voor deze cake niet je meest verfijnde honing, want dat proef je toch niet. Een simpele bloemenhoning is goed genoeg.



# Blitzzz Kook Academie

## Je hebt nodig:

- 375 gram bloem
- 1,5 theelepel bakpoeder
- 1 theelepel bicarb of soda
- $\frac{1}{4}$  theelepel zout
- 250 gram zachte boter
- 150 gram (riet)suiker
- 150 ml honing
- 4 eieren
- geraspte schil van 1 citroen
- 150 ml volle yoghurt

## En verder voor het glazuur:

- 4 eetlepels honing
- 75 gram poedersuiker
- 3 eetlepels citroensap



# Blitzzz Kook Academie

## Zo maak je het:

Verwarm de oven op 175 graden en vet je vorm in. Vermeng de bloem met het bakpoeder, bicarb en zout.

Mix in een andere kom de boter met de suiker luchtig, tot de suiker niet meer knispert. Voeg dan de honing toe. Als dat mooi opgenomen is, voeg je een voor een de eieren toe. Schraap af en toe het deeg mengsel van de randen van de kom.

Wanneer het mooi gemixt is, voeg je in drie delen de bloem toe, en dan de yoghurt en de citroenschil.

Meng eerst op lage snelheid. Mix alles dan nog 2 minuten op medium snelheid. Schep het deegmengsel in de bakvorm.

Bak 40 tot 50 minuten, tot de randen vrijkomen en een prikker en schoon uitkomt. Laat 10 minuten afkoelen in de vorm en daarna op een taartrooster.

Doe voor het glazuur de honing, poedersuiker en citroensap in een steelpannetje en verwarm zachtjes tot alle poedersuiker is opgelost. Lepel, kwast of giet het glazuur over de nog warme cake.

