



# De Kookjuf

## Citroen-yoghurtcake

### Ingrediënten

- 180 ml zonnebloemolie
  - 2 eieren
  - 1 el rasp van citroenschil
  - 2 el citroensap
  - 280 g dikke yoghurt
  - 385 g fijne kristalsuiker
  - 300 g zelfrijzend bakmeel
- voor het citroenglazuur*
- 120 g kristalsuiker
  - 60 ml citroensap

### Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 180 graden Celsius.
2. Klop de olie, eieren, citroenrasp en -sap, yoghurt en kristalsuiker op in een kom.
3. Zeef het bakmeel erboven en roer tot een glad beslag.
4. Vet een bakvorm of tulbandvorm van 24 cm in en bestuif met bloem.
5. Giet het beslag in de bakvorm en bak de cake in 35 minuten gaar in de oven.
6. Stort de cake warm op een bord en prik er met een satéprikker gaatjes in. Hierdoor trekt het glazuur beter in de cake.
7. Meng voor het glazuur de kristalsuiker met het citroensap. Lepel het glazuur over de cake en laat uitharden.