



Citroentulband voor Pasen

BY ORGANIC HAPPINESS



Wat je nodig hebt:

150 gram (glutenvrij) havermeel

50 gram amandelmeel

10 gram bakpoeder

20 gram maanzaad

2 citroenen

100 gram ongeraffineerde rietsuiker

85 gram roomboter op kamertemperatuur

5 gram vanille extract

3 eieren

100 milliliter zonnebloemolie

150 gram zure room

8 milliliter citroensap

8 milliliter water

1/2 vanillestokje

125 gram ongeraffineerde poedersuiker

Dragee eitjes als topping (optioneel)

BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL



Citroentulband voor Pasen

BY ORGANIC HAPPINESS



Hoe je het maakt:

Verwarm de oven voor op 180 graden en vet de tulbandvorm goed in. Bestuif de vorm met wat meel. Meng in een kom het havermeel, amandelmeel, bakpoeder en het maanzaad door elkaar. Rasp vervolgens de citroenen en pers ze uit. Doe in de keukenmachine de citroenrasp met het sap en de rietsuiker. Mix daar 50 gram van de boter doorheen. Als dat goed is gemengd, voeg je het vanille extract toe en als ook dat gemengd is, voeg je de eieren één voor één toe. Roer de olie en de zure room door het beslag en ook de droge ingrediënten uit de andere kom tot het een mooi glad beslag is geworden.

Verdeel het beslag vervolgens over de tulbandvorm en bak in 55 minuten gaar.

Prik er een satéprikker in en als die er schoon uitkomt, is de cake gaar. Laat helemaal afkoelen voordat je de cake uit de vorm haalt. Doe het citroensap in een pannetje. Voeg daar het water, het merg van een half vanillestokje, de overige 35 gram boter en de poedersuiker aan toe. Meng het goed door elkaar tot het een papje wordt. Giet dat vervolgens over de afgekoelde tulband en top eventueel af met de dragee eitjes.



BEZOEK VOOR JE WEKELIJKSE DOSIS RECEPTEN
WWW.ORGANICHAPPINESS.NL