



Desserten

Overige

## **Cake met veenbessen en clementijntjes**

**Voor 8 personen.**

### **Ingrediënten**

500 gram bloem (gezeefde)  
250 gram suiker  
2 theelepels bakpoeder  
1/2 theelepel zout  
250 gram yoghurt  
4 eetlepels melk  
6 eetlepels clementijnen (sap)  
4 eetlepels zonnebloemolie  
2 theelepels vanille-extract  
3 theelepels clementijnen (gerasppte schil)  
350 gram veenbessen  
125 gram poedersuiker  
2 eieren

### **Bereidingswijze**

Meng de bloem, suiker, bakpoeder en zout onder elkaar. Meng in een andere kom de yoghurt, melk, 4 eetlepels clementijntjessap, olie, vanille-extract, eieren en 2 theelepels clementijntjesshil onder elkaar.

Roer de natte ingrediënten onder het bloemmengsel en meng er voorzichtig 300 g veenbessen onder. Doe het deeg in een ingevette, langwerpige cakevorm en plaats die 65 minuten in een voorverwarmde oven van 180°.

Laat de cake afkoelen en roer ondertussen het resterende clementijntjessap onder de poedersuiker. Sprenkel de glazuur over de cake. Afwerken met de rest van de veenbessen en clementijntjesshil.

### **Keukenbenodigdheden**

Cakevorm

Oven



