



Kerstcake met sinaasglazuur en gesuikerde veenbessen



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

250 gram bloem (+ extra)
1 theelepel bakpoeder
1 1/2 theelepels zout
250 gram boter (+ extra)
1 eetlepel sinaasappelschil (geraspt)
250 gram suiker (+ extra)
4 eieren
1 deciliter karnemelk
2 eetlepels sinaasappellikeur
1 eetlepel vanille-aroma
125 gram verse veenbessen (+ extra)

voor het Glazuur:

175 gram bloedsuiker
5 eetlepels sinaasappelsap (vers geperst)
1 eiwit (lichtjes opgeklopt)

Bereidingswijze

- 1.** Beboter een cakevorm en bestrooi met een beetje bloem. Schud met de vorm, zodat de bloem volledig verdeeld is over de binnenkant van de vorm. Zet in de koelkast.
- 2.** Meng in een kom de gezeefde bloem met het bakpoeder en zout.



- 3.** Mix de boter gedurende 3 à 4 minuten met de sinaasappelschil (gebruik de keukenrobot of een mixer). Voeg de suiker toe en mix nog 3 minuten. Voeg één voor één de eieren toe terwijl je blijft mixen. Voeg de karnemelk, de sinaasappellikeur en het vanille-aroma toe. Zet de mixer op de laagste stand en voeg het bloemmengsel toe. Meng kort. Voeg de veenbessen toe. Schep het deeg in de cakevorm. Zet 45 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Haal de vorm uit de oven en maak de randjes voorzichtig los met een scherp mesje. Schud een beetje met de vorm, zodat de cake loskomt. Draai de vorm om op een rooster. Laat de cake volledig afkoelen.

- 4.** Maak het glazuur: meng de bloedsuiker met het sinaasappelsap. Giet over de cake. Meng de extra veenbessen met het eiwit en bestrooi met suiker. Werk de cake af met de gesuikerde bessen.