

Citroen-rozemarijn cake



Ingrediënten

- 50 gram ongebrande amandelen
- 200 gram plantaardige boter
- 250 gram suiker (bijv. kokosbloesem- of rietsuiker)
- 4 eieren
- 3 citroenen
- 2 tl verse rozemarijn, fijngehakt
- 150 gram zelfrijzend amandel bakmeel (Koopmans)

Bereiding

Zet de oven op 160 graden. Mix de boter met 200 gram suiker luchtig en klop er vervolgens een voor een de eieren doorheen. Rooster ondertussen de amandelen in een koekenpan en hak ze vervolgens in kleine stukjes. Voeg citroenrasp van 1 citroen, het sap van een halve citroen, de rozemarijn, het bakmeel en amandelstukjes aan het beslag toe en meng onder elkaar.

Snijdt nu 1 citroen in plakjes, bekleed een cakevorm met bakpapier en leg de schijfjes naast elkaar op de bodem. Giet het beslag erover en bak in 45 minuten gaar.

Verwarm ondertussen de rest van de suiker met het sap van 1 citroen tot het een siroop geworden is. Haal de cake uit de vorm zodat de citroenschijfjes aan de bovenkant zitten. Prik met een prikker hier en daar gaatjes in de bovenkant en giet de siroop over de nog warme cake. Laat afkoelen en geniet!