

Basbousa (sinaasappel-griesmeelcake uit Egypte)

Ingrediënten

- 3 sinaasappelen (let op: 100 ml door beslag en 15 ml voor de siroop)
- 200 gram griesmeel
- 200 gram kristalsuiker (fijn) (let op: 100 gr door het beslag, 100 gram door de siroop)
- 2 theelepels bakpoeder
- 250 gram Griekse yoghurt (volle, 10% vet)
- 50 ml zonnebloemolie
- Een handje blanke amandelen om te garneren

Ovenschaal of bakvorm (ca 25 x 25 cm) ·

Bereidingstijd: 15 minuten + 35 minuten in de oven

Verwarm de oven voor op 180°C.

Vet de ovenschaal in met zonnebloemolie.

Bereiding:

- Boen 2 sinaasappelen schoon en rasp de oranje schil eraf.
- Pers alle sinaasappelen uit. In totaal heb je 250 ml sinaasappelsap nodig.
- Meng in een kom het griesmeel, 150 g suiker en het bakpoeder. Voeg de Griekse yoghurt, sinaasappelrasp, zonnebloemolie en **100 ml** sinaasappelsap toe. Meng tot een glad beslag.
- Giet het beslag in een ingevette ovenschaal en strijk de bovenkant glad. Versier de bovenkant met de amandelen met de bolle kant naar boven.
- Breng intussen de rest van het sinaasappelsap (150 ml) met de rest van de suiker (100g) en een eetlepel water aan de kook. Laat 10 min. zachtjes koken tot de siroop licht indikt.
- Bak de cake 35 min. in het midden van de oven tot hij goudgeel is.
- Haal uit de oven en prik met een satéprikker gaatjes in de cake.
- Giet de **warme** siroop over de **hete** cake, zodat deze volledig wordt opgenomen.
- Laat 30 min. afkoelen tot kamertemperatuur. Snijd de cake in ruiten of vierkanten.

