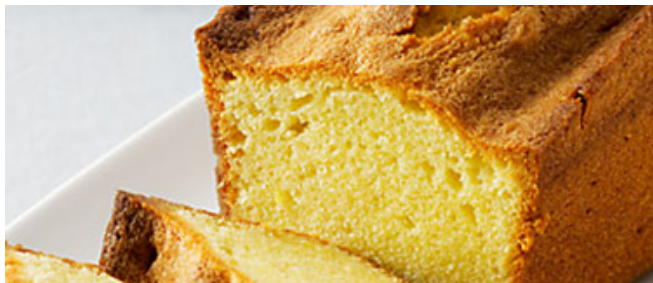




Citroencake

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding 30 Mins
Gaartijd 1 Hrs
Apparaat Comhair SE vanaf 2015

Bereiding

200 g boter, zacht
200 g suiker
1 snufje zout
4 eieren
1 citroen, onbehandeld, schil
200 g fijne patentbloem
2 tl bakpoeder

Bakpapier in cakevorm leggen of vorm met boter invetten.

Ovenruimte tot 160 °C op Hot air (voor)verwarmen

Boter, suiker en zout tot een luchtige massa opkloppen. De eieren toevoegen en verder kloppen tot de massa een romige consistentie heeft. Citroenschil toevoegen.

Meel en bakpoeder mengen en eronder roeren.

Het deeg in de voorbereide vorm doen. De cakevorm op het rooster in de voorverwarmde gaarruimte plaatsen. Bakken.

Put the pastry in

Hot air 160 °C gedurende 1 Hrs

De cake iets laten afkoelen, vervolgens uit de vorm nemen en dan volledig laten afkoelen.

Accessoires

Rooster
Cakevorm, 25–28 cm lang

Aanvullende informatie

Gecreëerd op 11.12.2019

