

Citroen Drizzle Cake

Niveau: Moeilijk • Categorie: Overig

Recept voor Citroen Drizzle Cake.

Ingrediënten

- **225 g** ongezouten boter, op kamertemperatuur
- **225 g** fijne kristalsuiker
- **4** grote eieren
- **225 g** zelfrijzend bakmeel
- **1** citroen, de schil geraspt
- Sap van 1 à 2 citroenen
- **85 g** fijne kristalsuiker

Bereidingswijze

- 1 Bereiding:
- 2 Oven voorverwarmen en bakvorm klaarmaken:
- 3 Verwarm de oven voor op 180°C (160°C heteluchtoven). Bekleed een cakevorm van ongeveer 21x10cm met bakpapier.
- 4 De cake maken:
- 5 Klop de boter en suiker samen tot een licht en luchtig mengsel. Voeg de eieren een voor een toe, klop goed na elke toevoeging. Spatel het zelfrijzend bakmeel erdoor en voeg de geraspte citroenschil toe. Meng het geheel tot een glad beslag.
- 6 Bakken:
- 7 Schep het beslag in de voorbereide cakevorm en strijk de bovenkant glad. Bak de cake in het midden van de oven voor ongeveer 45-50 minuten, of tot een satéprikker er schoon uitkomt.
- 8 Citroensiroop maken:
- 9 Terwijl de cake in de oven staat, pers je het sap van de citroen(en) in een kom en meng je dit met de suiker. Roer totdat de suiker is opgelost.
- 10 Cake afwerken:
- 11 Zodra de cake gaar is, prik je met een satéprikker gaatjes over de hele bovenkant van de cake. Giet de citroensiroop langzaam over de cake terwijl deze nog warm is, zodat de siroop goed intrekt.
- 12 Afkoelen en serveren:
- 13 Laat de cake afkoelen in de vorm. Zodra de cake is afgekoeld, haal je hem uit de vorm en serveer je.

Toegevoegd door Matthieu