

Ingrediënten en Recept

6 eieren
 160 gr suiker
 1 eetlepel geraspte citroenschil
 110 gr roomboter (gesmolten)
 140 gr meel
 20 gr maizena
 1 eetlepel roomboter (gesmolten) boven op smeren

Breek in een diepe bak de eieren en voeg suiker erin en ook geraspte citroenschil . Blijft dit goed door mixen totdat je beslag net als een romige yoghurt eruit ziet . Daarna meel en maizena erin en met een spatel voorzichtig roeren . Gelijk daarna gesmolten 110 gr roomboter erin roeren , vet je silicone cake vorm in en doe je cake beslag erin bak dit op 170 gr zonder je oven te openen ongeveer 30-35 min . Let op het kan per oven verschillen dus hou het in de gaten en controleer na 30 min met een prikker . Smelt 1 eetlepel roomboter , zodra je cake uit de oven is keer het om een schaal of een doekje en smeer meteen met een kwast gesmolten roomboter over je hele cake . Snijd het in stukjes als je wilt kan je er poeder suiker over heen tijdens het serveren . Eetsmakelijk 😊



Bron



Nurcan Acikgoz

Visuele verhalenverteller · 8 uur

<https://www.facebook.com/groups/Kokenenbakken2014/permalink/2389057454466483/>

Info Martine Lycke

02/02/2019

6 eieren
 160 g suiker
 1 el geraspte citroenschil
 Mixen 10 minuten

140 g gezeefde bloem
 20 g gezeefde maizena
 Met spatel ondermengen

110 g boter smelten en eronder mengen

Siliconenvorm invetten
 170°C - 30-35 minuten
 25 minuten was voldoende

1 el boter smelten en de cake insmeren van zodra uit de oven komt

Fotos

