

Earl Grey cakes met citroenglazuur / Earl Grey cakes with a lemon glaze



De boodschappen

125 ml (amandel)melk
115 gram zachte boter
2 grote vrije uitloop eieren
125 gram bloem

4 Earl Grey theezakjes
225 gram kristalsuiker
125 gram zelfrijzend bakmeel

Voor het glazuur:

½ citroen, sap en rasp
200 gram poedersuiker

Optioneel: rolfondant-bloemetjes

Het laatste recept voor ons Alice theepartijtje zijn deze heerlijke Earl Grey cakejes met citroen glazuur. Gemakkelijk te maken en erg lekker!

Zo maak je de cakejes

Vorbereiding

Breng de melk langzaam tegen de kook aan.

Neem de pan van het vuur, doe de theezakjes erin.

Deksel erop en laat de thee 40 minuten in de melk trekken.

Vet de vormpjes in, bakpapier op de bodem.

Zo maak je beslag

Mix boter en suiker in 10 minuten licht en romig.

Schraap regelmatig de zijkanten van de kom schoon.

Zo ziet de boter en suiker mix er dan uit.

Roer de 2 soorten meel door elkaar.

Earl Grey cakes met citroenglazuur / Earl Grey cakes with a lemon glaze

Klop 1 voor 1 de eieren door het beslag.

Knijp de theezakjes uit in de melk.

Roer melk en half het meel er door.

Roer dan de andere helft meel er door.

Zo bak je de cake

Verwarm de oven voor op 180°C

Vul de vormpjes tot 2/3 met beslag.

Bak de cakes in 15-20 minuten goudbruin.

Laat ze afkoelen in de vormpjes.

Zo maak je citroenglazuur en fondantbloemetjes

Roer poedersuiker met citroensap en rasp tot dik vloeibaar.

Druk kleine bloemetjes uit rolfondant, druk er een suikerparel in.

Laat het glazuur een klein beetje druipen, druk er bloemetjes in.

Laat het glazuur goed drogen.

Nu alleen nog je vrienden uitnodigen dan kan je feestje beginnen.

Veel plezier!

Earl Grey cakes met citroenglazuur / Earl Grey cakes with a lemon glaze



Shopping list

125ml (almond) milk
115g soft butter, unsalted
2 big free range eggs
125g plain flour

4 Earl Grey tea bags
225g granulated sugar
125g self-raising flour

For the glaze:

200g icing sugar
½ a lemon, juice & zest

Optional: sugar flowers

The last recipe for our Alice tea party are these wonderful Earl Grey cakes with a lemon glaze. Easy to make and very yummy!

Here is how to make the cakes

Preparation

Slowly bring the milk to a simmer.

Remove the pan from the heat, add the tea bags.

Cover the pan and let the tea infuse the milk for 40 minutes.

Grease the molds, place a strip of wax paper on the bottom.

How to make the batter

Mix butter and sugar creamy and pale in 10 minutes.

Regularly scrape the sides of the bowl clean.

Here is how the butter / sugar mix should look.

Stir the 2 types of flour until combined.

Earl Grey cakes met citroenglazuur / Earl Grey cakes with a lemon glaze

Beat the eggs one by one into the batter.

Squeeze the tea bags into the milk.

Stir in the milk and half of the flours.

Then stir in the other half of the flour.

How to bake the cakes

Preheat the oven to 180 ° C

Fill the molds up to 2/3 with batter.

Bake the cakes in 15-20 minutes golden.

Allow to cool in the molds.

How to make a lemon glaze and sugar flowers

Stir lemon juice and zest into the sugar until a thick fluid.

Punch out of icing fondant little flowers, press in a sugar pearl.

Let the glaze drip a little off the cakes then press in the flowers.

Allow the glaze to dry.

All you have to do now is invite your friends and your party can start.

Have lots of fun!