

Eenvoudige citroencake / Basic Lemon cake



Boodschappenlijstje

200 gram zachte boter
200 gram fijne suiker
1 eetlepel citroensap
rasp van ½ citroen

3 vrije uitloop bio-eieren (kamertemperatuur)
een snufje zout
100 gram zelfrijzend bakmeel

Zo bak je een citroencake

Vet een bakvorm in en bestuif hem met meel.

Mix de boter met de suiker tot het bleekgeel en romig is.

Klop er één voor één de eieren door en mix dan het citroensap door het botermengsel.

Zeef bloem en zout en vouw het in gedeelten in het botermengsel.

Schep de citroenrasp door het beslag.

Verwarm de oven voor op 170°C

Schep het cakebeslag in de vorm en wrijf de bovenkant met de bolle kant van een lepel glad.
Zet de cake in het midden van de oven en bak hem in ± 55 minuten gaar.

Steek een prikker in de cake om te zien of hij gaar is, dan komt het stokje er schoon uit.
Laat de cake eerst in de vorm afkoelen en dan op een rooster.

Eenvoudige citroencake / Basic Lemon cake



Shopping list

200g soft butter

200g caster sugar

1 tablespoon lemon juice

½ a lemon, zest

3 free-range organic eggs (room temperature)

a pinch of salt

200g self-raising flour

How to bake a Lemon Cake

Grease a baking tin and dust it with flour.

Whisk the butter with the sugar until it is pale yellow and creamy.

Beat in the eggs one at a time then beat the lemon juice through the butter mixture.

Sift flour and salt and fold it in parts into in the butter mixture.

Fold the lemon zest into the batter.

Preheat the oven to 170°C

Spoon the cake batter into the tin and smooth the top with the rounded side of a spoon.

Place the cake in the middle of the oven and bake it for ± 55 minutes until cooked.

Insert a skewer in the cake to see if it is cooked, the stick should come out clean.

Allow the cake to cool first in the baking tin and then on a wire rack.