



# Citroencake

Recept van V-ZUG N.V.



Bereiding  
Gaartijd  
Apparaat

30 Mins  
1 Hrs  
Combair 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

