Sitronbrød



Ingredienser

150 g smør
250 g sukker
3 store egg
1,5 dl melk
2 ts bakepulver
300 g hvetemel
1 stor sitron

Glasur:
3 dl melis
1-2 ss sitronsaft

Pynt:
kakestrøssel

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og sukker til smørkrem. Pisk inn ett egg om gangen. Pisk godt mellom hvert egg, slik at blandingen blir luftig. Tilsett melk og halvparten av hvetemelet, som er siktet sammen med bakepulveret. Rør deigen jevn. Riv skallet og press ut saften av sitronen. Ha dette i deigen (se tips) og bland. Tilsett så resten av melet og rør deigen sammen.

Ha deigen i en smurt, avlang brødform (1,5 liter), som har et stykke bakepapir i bunnen. Jevn til deigen på overflaten. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 175°C i ca 50 min (sjekk med kakenål at kaken er helt gjennomstekt i midten). Avkjøl kaken litt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og hvelv den

forsiktig ut av formen. Fjern bakepapiret.

Sett kaken på et passende fat. Rør sammen melisglasur og stryk over den kalde kaken i et tynt lag. Dryss over kakestrøssel til pynt. La kaken stå til melisglasuren har stivnet.

Tips

Pass på at du siler vekk alle stener fra sitronsaften, før du har den i deigen. Men du må gjerne tilsette fruktkjøttet fra sitronen.

Kaken er kjempefin å fryse, men helst uten melisglasur. Hvis du fryser kaken med glasur, risikerer du at glasuren løsner litt fra den tinte kaken. Du kan også droppe glasuren og bare sikte litt melis over kaken når den er kald.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/sitronbrod