Solskinnsbrød



Ingredienser

150 g smør
250 g sukker
3 store egg
0,5 dl melk
2 ts bakepulver
300 g hvetemel
1 sitron
1 appelsin

Glasur:
3 dl melis (evtl med sitronsmak)
1-2 ss sitronsaft

Pynt:
gule Non Stop

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 og appelsinen. Ha dette i deigen 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. Pynt kaken etter ønske, for eksempel med gule Non Stop. La kaken stå til melisglasuren har stivnet.

Tips

Se også oppskrift på "Sitronbrød".

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

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