Gullbrød med sitron



Ingredienser

♥ 150 g smør
♥ 150 g sukker
♥ 6 eggeplommer
♥ 250 g hvetemel
♥ 1,5 ts bakepulver
♥ 2 dl kremfløte
♥ revet skall av 1 sitron
♥ 0,5 dl presset sitronsaft

Sitronglasur:
♥ 3 dl melis
♥ 2 ss presset sitronsaft
♥ ca. 1 ss vann

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og halvparten av sukkeret til smørkrem. Pisk eggeplommer og resten av sukkeret lyst og kremete. Bland smørkremen og eggedosis godt sammen.

Sikt sammen mel og bakepulver. Vend dette inn i deigen sammen med kremfløten. Vend til sist inn revet sitronskall og presset sitronsaft.

Fordel deigen utover i en avlang brødform (som rommer 1,5 liter), med bakepapir i bunnen.

Stek kaken midt i ovnen ved 170 °C i ca 35-40 minutter (sjekk med kakenål at kaken er gjennomstekt før du tar den ut av ovnen).

Avkjøl kaken litt før den hvelves ut av formen. La kaken avkjøles helt på rist.

Rør sammen ingrediensene til glasuren. Tilpass mengden vann til glasuren får en tykk konsistens. Smør glasuren over kaken og la kaken stå kjølig til den stivner.

Del kaken i skiver ved servering.

Tips

♥ Kaken holder seg saftig i flere dager dersom den pakkes godt inn i plast. Den er også veldig fin å fryse!

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gullbrod-med-sitron