Sitronbrød med kefir



Ingredienser

♥ 3 egg
♥ 350 g sukker
♥ 50 g smør
♥ 1 ts vaniljeekstrakt
♥ 2 sitroner (saft og skall)
♥ 1,5 dl kefir
♥ 1 ts bakepulver
♥ 1 ts natron
♥ 300 g hvetemel

Glasur:
♥ 300 g melis
♥ 2 ss melk
♥ 2 - 3 ss sitronsaft

Fremgangsmåte

Pisk egg og sukker til eggedosis. Vend inn smeltet smør og vaniljeekstrakt.

Finriv det gule av skallet på sitronene. Press deretter saften ut av sitronene (se tips). Bland dette inn i kakerøren sammen med kefir.

Bland bakepulver og natron med hvetemelet. Rør det tørre inn i deigen. Visp raskt så deigen blir jevn og klumpfri, men ikke rør mer enn nødvendig (se tips)

Kle en smurt brødform (som rommer 2 liter) med bakepapir. Ha deigen i formen og jevn til overflaten.

Stek kaken nederst i ovnen ved 180°C i ca. 40 minutter, til kaken er gjennomstekt (se tips). La kaken avkjøles i formen før du løsner den fra kanten og hvelver den ut.

Glasur:
Rør sammen melis, sitronsaft og melk til en tykk melisglasur.

Sett sitronkaken på en rist og hell over melisglasuren. La kaken stå til glasuren har stivnet.

Flytt kaken over på et fat. Server kaken i tykke skiver.

Tips

♥ Bruk helst saftige, økologiske sitron. Hvis du ikke har økologiske sitroner, bør du i hvert fall vaske dem godt før du river skallet. Riv bare det gule på sitronskallet (det hvite under skallet kan gi bitter smak). Press saften av sitronene og mål opp mengden. Det skal ikke være mer enn 1 dl sitronsaft i deigen (får du litt mindre saft ut av sitronene, gjør det ikke noe).

♥ Det er det samme om du bruker kefir eller kulturmelk.

♥ Du må røre i deigen til den blir klumpfri, men ikke rør mer enn nødvendig. Dette for å unngå at kaken blir tung i konsistensen.

♥ Stek kaken nederst i ovnen for å unngå at den blir for mørk på overflaten. Dekk dessuten til kaken med et stykke aluminiumsfolie eller bakepapir på slutten av steketiden for å unngå at den blir for brun.

♥ Sitronkaken er fin å fryse både med og uten glasur.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sitronbrod-med-kefir