



# Thermomix Citroen - Yoghurtcake

## Ingrediënten

- 220 gr boter
- 200 gr suiker of alternatieve suiker
- 100 gr griekse yoghurt
- 4 eieren
- 1 tl bakpoeder
- snufje zout
- 275 gram (spelt)bloem
- rasp en sap van 2 citroenen

[www.alleskunner.be](http://www.alleskunner.be)



## Instructies

- Verwarm de oven op 180 graden. Vet een bakblik in met olie of bekleed hem met bakpapier.
- Doe boter en suiker en de schil van 2 citroenen in de mengbeker en mix **10sec/snelheid 10**
- Voeg de yoghurt, citroensap en de eieren toe **5 sec/snelheid 5**
- Voeg bakpoeder, snufje zout, bloem **10 sec/ snelheid 7**
- Vet de bakvorm in en leg er een bakpapier in. Doe het beslag erin.
- Bak 45-55 min op 180 graden tot goudbruin is
- Laat 10 min eerst rusten haal dan eruit en laat nog verder eerst afkoelen.
- Bestrooi eventueel met poedersuiker