

KWARK CITROENGEBAK

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

3 eieren

180 gram (riet)suiker

180 gram (magere) kwark

180 gram zelfrijzend bakmeel

2 zakjes vanillesuiker

citroensap (naar smaak)

zeste van citroen

snuifje zout

BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 140 graden. Meng de suiker, de vanillesuiker, het zout plus de eieren. Klop dit romig. Voeg onder voortdurend mengen de kwark toe, het citroensap en de citroenschil en daarna het gezeefde zelfrijzend bakmeel. Zorg dat het luchtig wordt, dus klop goed op. Doe het beslag in een cakevorm en plaats dit in het midden van de oven. Baktijd is ongeveer 60 minuten op 140 graden.

Tip: Je kan (een deel van) de suiker vervangen door bv. Stevia of Canderel of agavesiroop.

Ook kan je er appeltjes in doen als je een iets vochtigere cake wenst.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

247 Kcal

SMAKELIJK!