Amandel citroencake

Wat heb je nodig

200 gram amandelen
200 gram witte basterdsuiker
200 gram boter
100 gram griesmeel
1 zakje bakpoeder
20 gram amandelschaafsel
3 eieren
2 citroenen
5 eetlepels witte basterdsuiker

Zet de oven op 180 graden.
Vet een springvorm in.
Maal de amandelen fijn (in blender of hakmolen).
Meng de gemalen amandelen met de griesmeel en het bakpoeder.

Was de citroenen en dep ze droog met keukenpapier.
Rasp de schil van de citroenen met een zesteur of rasp.
Pers de citroenen uit.
Rooster de amandelen in een droge koekenpan, op de laagste stand.

Doe 200 gram basterdsuiker en de boter in een beslagkom.
Klop de boter met de suiker licht en romig (5 minuten).
Doe er een ei bij en klop het goed door.

Klop de volgende eieren er ook één voor één door.
Het volgende ei mag er pas bij, als het beslag goed gemengd is.
Voeg al mixend een deel van het amandelmengsel toe aan het beslag.
Voeg iedere keer een deel toe, tot het mengsel op is.

Doe het beslag in de springvorm en strijk het glad.
Zet de springvorm op het rooster in de oven.
Bak de cake in 50 minuten gaar.

Doe het citroensap en 5 eetlepels basterdsuiker in een pan.
Zet de pan op de kookplaat en breng het aan de kook.
Laat het al roerend in 8 minuten indikken tot een siroopje.
Zet de kookplaat uit en laat het een beetje afkoelen.

Zet de oven uit en haal de cake uit de oven.
Strooi het amandelschaafsel over de cake.
Schenk het citroensiroopje over het amandelschaafsel heen.
Laat de cake in de vorm afkoelen.