Citroen kwarkcake met siroop

Ingrediënten

200 g (gram) Volle kwark
25 ml Water
1 Pak Koopmans Kwarkcake
3 Stuk(s) Ei
6.5 tl. (theelepels) Citroensap
50 g (gram) Poedersuiker

Keukenspullen

Mengkom
Boter om in te vetten
Cakeblik 30 cm
Bloem om te bestuiven
Mixer met gardes
Satéprikker
Steelpan

1. Voorbereiden

Plaats het rooster onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet het cakeblik in met boter of bakspray en bestuif de binnenkant met bloem.

2. Maak een kwarkcakebeslag

Doe de **volle kwark (200 gram)** in een beslagkom en voeg **water (25 ml)** toe. Voeg de mix uit het **pak Koopmans Kwarkcake**, de **eieren (3 stuks)** en **citroensap (3 el)** in een keer toe. Mix het geheel met de mixer op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag. Bak de cake in ongeveer 60 minuten gaar en goudbruin.

3. Citroensiroop maken

Doe **citroensap (3,5 el)** en de **poedersuiker (50 g)** in een pan. Kook de ingrediënten totdat alle suiker is opgelost. Haal de cake uit de oven. Laat de cake in het cakeblik zitten. Prik met de satéprikker gaatjes in de cake, zodat de siroop in de cake kan trekken. Neem de siroop en giet deze zorgvuldig over de cake. Laat de cake volledig afkoelen in het blik.