



Citroencake met citroenglazuur

Een luchtige, boterige cake boordevol citroensmaak, afgewerkt met een frisse glazuurlaag. Perfect bij de koffie of als eenvoudig dessert.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	50'	10	Dessert

Ingrediënten

- 200 gr zachte boter
- 200 gr fijne kristalsuiker
- 4 eieren
- 200 gr zelfrijzende bloem
- 1 snuif zout
- rasp van 2 onbespoten citroenen
- 3 el citroensap
- 150 gr bloedsuiker (voor het glazuur)
- 2 tot 3 el citroensap (voor het glazuur)

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 170 °C. Bekleed een cakevorm van 25 cm met bakpapier.
2. Klop de zachte boter met de kristalsuiker in een ruime mengkom gedurende ongeveer 4 minuten luchtig en bleekgeel.
3. Voeg de eieren één voor één toe en klop na elke toevoeging goed door zodat het mengsel niet schift.
4. Spatel de zelfrijzende bloem en het zout er voorzichtig door. Voeg daarna de citroenrasp en de 3 el citroensap toe en meng tot een glad beslag.
5. Schep het beslag in de voorbereide cakevorm en strijk de bovenkant glad.
6. Bak 45 tot 50 minuten in de voorverwarmde oven. Controleer de gaarheid met een satéprikker: die moet er droog uitkomen.
7. Laat de cake 10 minuten in de vorm rusten en keer hem daarna voorzichtig op een rooster om volledig af te koelen.
8. Meng voor het glazuur de bloedsuiker met 2 tot 3 el citroensap tot een gladde, lopende maar dekkende massa. Voeg het sap druppelsgewijs toe voor de juiste dikte.
9. Giet het glazuur over de lauwe cake en laat volledig opstijven voor je aansnijdt.

Tip

Gebruik citroenen op kamertemperatuur: die geven meer sap af dan koude citroenen. Rol ze eerst even stevig over het werkblad voor je ze uitperst.

Lekker met

Een bolletje vanille-ijs of een lepel licht opgeklopte room.

Dranktip

Een glas Earl Grey-thee of een lichte schuimende prosecco past uitstekend bij de frisse citroensmaken.