



## Citroencake met citroenglazuur

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>50'</b>	<b>10</b>	<b>Gebak &amp; dessert</b>

### Ingrediënten

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

## Bereidingswijze

---

1. Verwarm de oven voor op 170 °C en bekleed een cakevorm van 25 cm met bakpapier.
2. Klop de zachte boter met de suiker in ongeveer 4 minuten luchtig en bleek.
3. Voeg de eieren één voor één toe en klop na elke toevoeging goed door.
4. Spatel de bloem, het zout en de citroenrasp erdoor, gevolgd door 3 eetlepels citroensap tot een glad beslag.
5. Schep het beslag in de vorm, strijk glad en bak 45 tot 50 minuten tot een satéprikker er droog uitkomt.
6. Laat de cake 10 minuten in de vorm rusten en keer daarna op een rooster.
7. Roer voor het glazuur de poedersuiker met 2 tot 3 eetlepels citroensap tot een lopende maar dekkende massa.
8. Giet het glazuur over de lauwe cake en laat opstijven voor je aansnijdt.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)