



citroencake met glazuur



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

250 gram boter (op kamertemperatuur + extra)

215 gram suiker

1 eetlepel citroen (geraspte schil)

4 eieren

250 gram zelfrijzende bloem (of gewone bloem + 1 zakje bakpoeder)

1 deciliter citroensap

Voor het glazuur:

195 gram bloedsuiker

1 eetlepel citroensap

Bereidingswijze

- 1.** Beboter een cakevorm en bekleed met bakpapier.
- 2.** Klop de boter met de suiker en de citroenschil tot een romige massa. Voeg de eieren één voor één toe. Blijf ondertussen kloppen. Spatel de bloem en het citroensap erdoor. Schep het deeg in de cakevorm en zet 50 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 3.** Laat 10 minuten staan in de vorm en stort de cake uit op een rooster. Laat volledig afkoelen.
- 4.** Zeef de bloedsuiker in een kom en voeg het citroensap toe.
- 5.** Is het mengsel te stug? Voeg dan eventueel nog een klein beetje extra citroensap toe. Roer goed en 'drizzle' over de cake.