Citroencake met glazuur

Ingrediënten

150 g Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Citroencake (Koopmans)
5 el (eetlepels) Water
1.5 el (eetlepels) Citroensap
150 g Poedersuiker

Keukenspullen

Cakevorm 30 cm
Mixer met gardes



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray.



2. Citroencake maken

Klop de **boter (150 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de **citroencakemix (1 pak)**, het **water (5 el)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig citroencakebeslag.

Doe het beslag in de cakevorm en bak de cake in 55 - 60 minuten gaar en goudbruin.

Laat de citroencake 10 minuten afkoelen, haal vervolgens uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.



3. Citroenglazuur maken

Meng de **poedersuiker (150 g)** met het **citroensap (1,5 el)** tot een glad glazuur. Schenk het glazuur over de afgekoelde citroencake.



1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de cakevorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray.



2. Citroencake maken

Klop de **boter (150 g)** met de mixer zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de **citroencakemix (1 pak)**, het **water (5 el)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig citroencakebeslag.

Doe het beslag in de cakevorm en bak de cake in 55 - 60 minuten gaar en goudbruin.

Laat de citroencake 10 minuten afkoelen, haal vervolgens uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.



3. Citroenglazuur maken

Meng de **poedersuiker (150 g)** met het **citroensap (1,5 el)** tot een glad glazuur. Schenk het glazuur over de afgekoelde citroencake.