

Boterkoek met citroen, frambozen en witte chocolade

Ingrediënten

1 pak(ken) Koopmans Boterkoek
200 g (gram) Roomboter (op kamertemperatuur)
1 Stuk(s) Ei (M)
75 g (gram) Frambozen (diepvries)
75 g (gram) Witte chocolade
1 el (eetlepels) Citroenrasp

Keukenspullen

Springvorm Ø24 cm
Mixer met deeghaken



1. Bereiding

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **165 graden** (hete lucht) **180 graden** (elektrische oven) **stand 3-4** (gasoven)

Vet de vorm in met boter of gebruik een bakspray (bijv., Dr. Oetker). Klop het ei los in een kommetje.



2. Boterkoek met citroen, frambozen en witte chocolade maken

Mix met de mixer met deeghaken de **roomboter (200 g)** zacht in een beslagkom. Voeg daarna de **boterkoekmix**, de grof gehakte **witte chocolade (75 g)**, **citroenrasp (1 el)** en **2/3 van het losgeklopte ei** toe en kneed het geheel met een mixer met deeghaken of met de hand tot een samenhangend deeg.

Doe de helft van het deeg in de bakvorm en verdeel het deeg met de bolle kant van een natte lepel over de vorm.



3.

Verdeel de **frambozen** gelijkmatig over de onderste laag deeg en druk ze zachtjes aan, zodat ze een beetje in het deeg zinken. Leg vervolgens de tweede helft van het deeg voorzichtig bovenop de frambozen en druk het lichtjes aan om alles goed op zijn plaats te houden.



4.

Bestrijk het deeg met de rest van het losgeklopte ei. Trek met een vork schuine lijnen in het deeg, zodat er een ruitpatroon ontstaat.

Bak de boterkoek in circa **25 minuten** gaar en goudbruin. Laat de boterkoek circa **1 uur afkoelen**, voordat je hem uit de vorm haalt.