

Ingrediënten

125 gr. zachte boter 1/2 kop
lichtbruine basterdsuiker 2 eieren
1 1/4 kop zelfr. bakmeel 1 1/2 tl.
kardemom 3/4 kop
pompoenpuree 2 el. suikerstroop

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Engels

Smaak: Zoet

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

kruidige pompoentulband

Vorbereiding

Pompoen koken, uit laten lekken en pureren, oven voorverwarmen op 180 gr.C, Tulband van 20 cm doorsnede beboteren

Bereidingswijze

Klop alle ingrediënten op lage mixerstand tot ze goed vermengd zijn. Klop dan 2 min. op 2e stand tot het beslag glad en verkleurd is. Schep het beslag in de vorm en strijk het glad met een spatel. Bak de tulband in 40 min. gaar. Controleer met een breinaald in het midden of hij gaar is, dan komt hij er schoon uit. Laat de tulband 5 min. staan en stort hem dan op een rooster om af te koelen. Bestrooien met poedersuiker