

Ingrediënten voor 8 personen

200 gram
boter(kamertemperatuur) 200
gram suiker 2 zakjes vanillesuiker
beetje zout theelepels
citroenrasp(potje) 4 eieren 400
gram cakemeel 1 dl melk 200
gram rozijnen(gewassen) 100
gram sukade 100 gram
bigarreaux boter en wat bloem
voor de vorm poedersuiker

Tijd: > 1 uur
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Tulband

Erg lekker en niet moeilijk, ik heb hem met kerst gemaakt

Hulpmiddelen

Mixer zeef tulbandvorm

Vorbereiding

Verwarm de oven op 180 graden. Klop de boter, suiker, vanillesuiker, zout en citroenrasp met de mixer tot een luchtig mengsel. Klop er een voor een de eieren door. Zeef het cakemeel en spatel het er in porties met de melk door. Schep er de rozijnen door, de sucade en de bigarreaux.

Bereidingswijze

Bestrijk de vorm met boter en bestuif met meel. Schep het beslag in de vorm. Zet in het midden van de oven. Na 20 minuten de oven terugschakelen naar 160 graden en nog 1 uur bakken. Controleer met een prikker of hij gaar is. Laat 5 minuten buiten de oven rusten, stort hem dan om verder af te koelen. Bestrooi met de poedersuiker.