

Ingrediënten voor 10 personen

250 gr zelfrijzend bakmeel,
gezeefd 250 gr roomboter op
kamertermpatuur 250 gr witte
basterdsuiker 5 ei Bloem
Poedersuiker

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



Basisrecept tulband

Het basisrecept voor een tulband is altijd handig om in huis te hebben. Met dit basisrecept kun je namelijk alle kanten op. Je kunt er fruit, chocolade of noten aan toevoegen. Wil je nou een echte kerst tulband maken? Voeg er rozijnen, krenten en sukade aan toe.

Hulpmiddelen

Tulband vorm, mixer, spatel

Bereidingswijze

1. Warm de oven vast voor op 175 graden. 2. Pak een beslagkom en klop 250 gr roomboter samen met 250 gr witte basterdsuiker tot een luchtig mengsel. 3. Voeg 1 voor 1 de eieren toe tot de eieren volledig zijn opgenomen. 4. Voeg als laatst 250 gr zelfrijzend bakmeel (gezeefd) toe aan je beslag. Spatel dit door het beslag heen om het beslag luchtig te houden. 5. Vet je bakvorm in met roomboter en bestrooi met lichtjes met bloem. 6. Verdeel je beslag over de tulbandvorm en bak de tulband in 60 minuten af. 7. Test goed of je tulband klaar is met een satéprikker. Als de satéprikker er schoon uitkomt in je tulband klaar. Verleng anders je baktijd met 5 minuten.

Serveertips

Tip: serveer je tulband met poedersuiker of een icing.