

Ingrediënten voor 8 personen

400 gram gezeefde bloem snufje
zout 25 gram basterdsuiker
geraspte citroenschil 1 ei 30
gram bakkersgist 2 dl. lauwe
melk 70 gram boter 300 gram
boerenjongens (pot) 50 gram
sukade poedersuiker

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Smaak: Zoet
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

tulband

Een recept van een heerlijke tulband met de Baker's secret
Tulbandvorm, aangeboden door clipbv

Hulpmiddelen

Een Baker's secret tulbandvorm

Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 220 graden Celsius

Bereidingswijze

1: De gezeefde bloem, het zout, basterdsuiker, geraspte citroenschil, ei, gist, lauwe melk en gesmolten boter tot een soepel deeg kneden. 2: Het deeg 30-40 minuten laten rijzen op een vochtige, tochtvrije plaats 3: Als het deeg goed gerezen is, de boerenjongens uit de pot scheppen (niet laten uitlekken, er dient wat brandy mee te komen) en samen met de sukade door het deeg kneden. 4: Het deeg in de tulbandvorm doen en weer 30-40 minuten laten rijzen 5: Oven voorverwarmen tot ca 220 graden Celsius 6: De gevulde tulbandvorm in de hete oven plaatsen en 30-45 minuten bakken. 7: De tulband keren en op een rooster laten afkoelen 8: Bestrooien met poedersuiker.