

Ingrediënten

1 zakje darjeeling thee 400g
bruine en gele rozijnen 1/2
sinaasappel 400 g suiker 400 g
boter 1 zakje vanillesuiker 6
eieren (M) 500 g cakemeel 1 dl
melk poedersuiker

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

Tulband

Hulpmiddelen

Tulbandvorm 2 1/2 - 3 l, ingevet.

Vorbereiding

Breng 1 1/2 dl water aan de kook en laat het theezakje hierin ca. 2 min. trekken. Verwijder het theezakje en roer de rozijnen door de thee. Boen de sinaasappel schoon en rasp de schil dun af. Roer de rasp samen met de helft van de suiker door de rozijnen en laat dit 1/2 uur staan. Verwarm de oven voor op 160 graden.

Bereidingswijze

Mix de boter met de rest van de suiker en de vanillesuiker in ca. 5 min. tot een lichtgele, romige massa en mix de eieren er 1 voor 1 door. Klop de massa 5 min. op de hoogste stand als het laatste ei is toegevoegd. Zeef het cakemeel en voeg het samen met de melk in gedeelten aan de eiermassa toe. Roer de rozijnen (evt. iets laten uitlekken) door het beslag en doe het direct over in de vorm. Strijk de bovenkant glad en bak de tulband in ca. 75 min. gaar en goudbruin. Laat de tulband ca. 5 min. afkoelen buiten de oven, stort hem op een rooster en laat verder helemaal afkoelen. Bestrooi de tulband met poedersuiker.