

Ingrediënten voor 6 personen

30 gr gist 1 dl melk 500 gr bloem  
snufje zout 1 theelepel  
gemberpoeder snufje  
kruidnagelpoeder 3 eieren 200 gr  
pecannoten 100 gr amandelspijs  
1 dl rum poedersuiker en kaneel

**Tijd:** > 2 uur

**Smaak:** Zoet

**Soort\_gerecht:** Banket

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Noten-spijstulband

Rijk gevulde tulband, net ff anders

### Vorbereiding

Verbrokkel de gist in de lauwarme melk en laat het 10 minuten rusten. Zeef de bloem met wat zout, gemberpoeder en kruidnagelpoeder in een kom en schenk het gismengsel in het midden. Voeg de eieren toe en kneed een soepel deeg. Laat het onder een vochtige doek ca. 1 uur rijzen op een warme plaats. Hak de pecannoten grof. Roer de spijs zacht met de rum en schep de noten erdoor. Rol het deeg uit tot een langwerpige lap en schep het spijsmengsel erop. Vouw het deeg enkele malen dubbel en kneed tot de vulling is opgenomen in het deeg. Vorm een rol van het deeg en leg die in een ingevette tulbandvorm. Druk de uiteinden goed tegen elkaar. Leeg het deeg opnieuw ca. 1 uur rijzen.

### Bereidingswijze

Bak de tulband in ca. 1 uur in een voorverwarmde oven (175 C) tot hij goudbruin en gaar is. Laat hem afkoelen en bestuif hem met poedersuiker en kaneel.