

Tulband (16 plakken)

Oven: 160° C. – 60 minuten

Ingrediënten:

- 100 g krenten, geweld
- 100 g rozijnen, geweld
- 250 g zelfrijzend bakmeel
- 250 g margarine
- 200 g witte basterdsuiker
- 2 zakjes vanillesuiker
- 4 middelgrote eieren

Bereiding:

- Verwarm de oven voor.
- Vet de tulbandvorm goed in.
- Strooi er wat bloem over met voor een brosse korst ev. paneermeel/suiker.
- Schep de rozijnen om in wat bloem tegen het inzakken.
- Klop de margarine, suiker en vanillesuiker in 10 min. romig.
- Klop de eieren er een voor een door, het volgende ei pas als de vorige helemaal is opgenomen.
- Spatel het bakmeel in vier delen luchtig door het beslag.
- Doe dit ook met de krenten en rozijnen.
- Doe het beslag over in de ingevette tulbandvorm en strijk glad.
- Zet de vorm in het midden van de oven en bak de tulband in 60 minuten goudbruin en gaar.
- Haal de tulband uit de oven en laat 10 minuten in de vorm afkoelen. (belangrijk)
- Maak de rand van de tulband voorzichtig met je vingertoppen los, zodat er lucht tussen tulband en vorm komt. Leg het rooster op de vorm, keer samen om en verwijder de vorm.
- Laat de tulband op het rooster afkoelen.
- Bestrooi voor het serveren met poedersuiker.

