

## Tulband

### Ingrediënten:

125 gram rozijnen  
125 gram krenten  
300 gram boter  
250 gram suiker  
1 zakje vanillesuiker  
Rasp van een citroen  
3 eieren  
350 gram zelfrijzend bakmeel  
6 el melk  
1 mespuntje zout  
50 gram bigarreaux fijngesneden  
Poedersuiker



### Tulbandvorm

Keukenmachine of mixer  
Taartstandaard  
Hulstblaadjes, rozenbottels

### Bereiding:

Verwarm de oven voor op 160 graden Celsius.

Was de rozijnen en de krenten, laat ze uitlekken, dep ze droog en schep ze om met een eetlepel bloem. Vet de tulbandvorm in met boter en bestuif deze met bloem. Klop de boter in een keukenmachine of mixer tot een lichte romige massa. Blijf kloppen, voeg er, lepel voor lepel, de suiker, vanillesuiker en de citroenrasp toe. Voeg hierna de eieren een voor een toe. Daarna om en om een lepel zelfrijzend bakmeel en melk toevoegen tot er een mooi dik beslag ontstaat. Voeg het mespunt zout toe. Roer de rozijnen, krenten en bigarreaux erdoor. Doe het beslag in een tulbandvorm. Bak deze in 60-70 minuten gaar. Test dit met een satéprikker of breinaald. Mag gerust een beetje klef zijn.

Laat de tulband 5 minuten rusten in de vorm en stort hem dan op een taartrooster.

Zet de tulband op een taartstandaard en bestrooi hem met poedersuiker. Versier hem desgewenst met hulstblaadjes, rozenbottels of wat anders wat je leuk vindt.

(recept van Annemarie Vlieland, uit de Libelle)



Rembrandtstraat 31  
2671 GC Naaldwijk  
tel. 0174-622168

[www.marianskookwereld.nl](http://www.marianskookwereld.nl)