

Engelse fruitcake tulband

Ingrediënten

Voor de vulling:

175 gr gedroogde cranberry's
175 gr blanke rozijnen
150 gr donkere rozijnen
125 gr krenten
75 ml cognac
100 gr blanke amandelen

Voor het beslag:

200 gr roomboter, op kamertemperatuur
200 gr lichtbruine basterdsuiker
¼ tl zout
125 gr sinaasappelmarmelade
4 eieren, op kamertemperatuur
250 gr bloem
1½ tl bakpoeder
1 el speculaaskruiden
100 gr amandelmeel



Bereiding:

Meng alle gedroogde vruchten samen met de cognac of brandy in een kom en laat deze afgedekt minimaal 3 uur wellen. Doe de amandelen in een kom en schenk daar kokend water op. Laat ze 5 minuten staan. Giet de amandelen vervolgens af, dep ze droog en hak ze grof.

Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet een tulbandvorm met een inhoud van 2,4 liter in met boter, bestuif deze licht met bloem en klop de overtollige bloem eruit. Zet de bakvorm tot gebruik in de koelkast.

Doe de boter, lichtbruine basterdsuiker en het zout in een kom en klop deze tot een romig geheel. Meng de marmelade erdoor en meng er vervolgens één voor één de eieren door. Spatel de bloem, het bakpoeder, de speculaaskruiden en het amandelmeel erdoor. Voeg als laatste de gewelde vruchten en gehakte amandelen toe en meng deze door het beslag. Schep het beslag in de vorm. Tik de vorm een aantal keren op een ondergrond zodat de tulbandvorm zich volledig vult. Bak de tulband in 85-105 minuten gaar. Test de gaarheid van de tulband door er met een satéprikker in te steken, zit er geen beslag meer aan de prikker, dan is de cake gaar. Of gebruik de NordicWare bakthermometer.

Laat de tulband na het bakken 10 minuten in de vorm staan en stort hem vervolgens op een rooster. Bestrijk de tulband met 2-3 eetlepels cognac of brandy. Dit kun je naar wens de volgende dagen nog enkele keren herhalen waardoor de tulband nog rijker van smaak wordt.

Bestuif de tulband voor het serveren met poedersuiker.

**Marian's**
k o o k w e r e l d
Rembrandtstraat 31
2671 GC Naaldwijk
tel. 0174-622168
www.marianskookwereld.nl



(Recept van Rutger Bakt)