Kersttulband met tutti frutti

Ingrediënten

200 g Tutti frutti
100 ml Sinaasappellikeur (bijv. Cointreau)
175 g Boter (ongezouten roomboter)
4 Stuk(s) Ei
50 ml Melk
1 pak(ken) Koopmans Tulband
75 ml Water
200 g Poedersuiker

Keukenspullen

Steelpan
Tulbandvorm
Boter om in te vetten
Bloem om te bestuiven
Mengkom
Mixer met gardes

1. Tulband bereiden

Snijd de **tutti frutti (200 g)** in kleine stukjes.

Doe de **sinaasappellikeur (100 ml)** met de tutti frutti in een steelpan en verwarm dit op een rustig vuur ongeveer 5 minuten.

Vet de tulbandvorm goed in met zachte boter en bestuif met poedersuiker.

Verwarm de oven voor (elektrisch 150 °C / hetelucht: 140). Klop met de mixer de **boter (175 g)** zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de mix **Koopmans Oud Hollandse Tulband (1 pak)**, de **eieren (4 stuks)** en de **melk (50 ml)** in een keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel en klop het daarna op de hoogste stand in ca. 3 minuten tot een luchtig beslag.

Giet de tutti frutti af en bewaar de ingekookte likeur voor het glazuur. Leg 8 stukjes fruit apart voor het versieren en schep de rest van de tutti frutti door het beslag en doe het beslag in de tulbandvorm en bak de tulband in ongeveer 60 minuten gaar.

Neem de tulband uit de oven en laat deze ca. 5 minuten afkoelen in de vorm. Stort de tulband op een rooster en laat deze verder afkoelen.

> ### Ingekookte likeur geschikt voor kinderen?
> Door het inkoken van de likeur is het ook geschikt voor kinderen. Gebruik je liever geen likeur, dan is sinaasappelsap een goed alternatief.

2. Glazuur maken

Maak ondertussen het glazuur. Vul daarvoor de opgevangen cointreau aan met **water tot 75 ml**.

Doe dit in een beslagkom en zeef steeds kleine beetjes **poedersuiker (200 g)** er boven. Roer dit steeds goed door, tot dat alle poedersuiker opgenomen is en je een dik glazuur overhoudt.

Verdeel het glazuur over de tulband en versier met de overgebleven stukjes fruit.

> ### Glazuur effect
> Zorg dat je glazuur echt goed dik is, dan loopt het niet dun uit en krijg je het mooiste effect.