Kruidcake tulband met sinaasappelglazuur

Ingrediënten

40 g Hazelnoten
75 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Kruidcake
100 ml Water
3 Ei
1 Sinaasappel
150 g Poedersuiker

Keukenspullen

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

1. Voorbereiden

Rooster de **hazelnoten (40 g)** in een koekenpan. Hak de hazelnoten grof. Zet de gehakte hazelnoten apart.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 150°C).

Vet de tulband vorm in met boter en bestuif met bloem of gebruik een bakspray.

2. Kruidcakebeslag met sinaasappelrasp maken

Klop met de mixer de **boter (75 g)** zacht en romig in een beslagkom.

Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Oud-Hollandse Kruidcake)**, het **water (100 ml)** en de **eieren (3 eieren)** in een keer toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig beslag.

Rasp de **sinaasappel (1)** boven het beslag. Voeg voorzichtig, met behulp van een spatel, de gehakte hazelnoten toe aan het beslag. Houd een klein beetje rasp en gehakte hazelnoten over voor decoratie.

Doe het beslag in de tulbandvorm. Bak de tulband in circa 50-55 minuten gaar.

Zet de tulband hierna in de bakvorm op een rooster en laat de cake 10 minuten afkoelen in de bakvorm. Haal daarna de tulband uit de vorm en laat de tulband minimaal een uur op een rooster verder afkoelen.

3. Maak een sinaasappelglazuur

Pers het **sap van de sinaasappel** uit. Meng **30 gram sinaasappelsap** en de **poedersuiker (150 g)** tot een dikke pasta. Neem een lepel glazuur en giet dit over de bovenzijde van de tulband. De tulband moet echt afgekoeld zijn! Anders zal de glazuur smelten.

Strooi er direct de restjes gehakte hazelnoten overheen. Maak het af met het resterende rasp van een sinaasappel.