

Ingrediënten

175 g Roomboter (of margarine)
4 Stuk(s) Ei
50 ml Melk
1 pak(ken) Koopmans Tulband
100 g Dr. Oetker Amandelspijs
50 g Amaretti koekje(s)
50 g Boter (ongezouten roomboter)
100 g Poedersuiker
100 g MonChou®
0.5 Stuk(s) Sinaasappel

Keukenspullen

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

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 140°C) en plaats het rooster iets onder het midden.

Vet de tulbandvorm in en bestuif deze met bloem.

2. Kerst tulband maken

Roer de **roomboter (175 g)** zacht in een beslagkom en voeg de **Koopmans Oud Hollandse Tulband mix (1 pak)**, de **melk (50 ml)** en de **eieren (4 stuks)** toe. Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna op de hoogste stand in 3 minuten tot een luchtig beslag.

Rasp de **Dr. Oetker Amandelspijs (100 g)** en spatel deze door het beslag. Spatel er dan de **amaretti koekjes (50 g)** in zijn geheel doorheen. Doe het beslag in de tulbandvorm en bak de tulband in 65-70 minuten gaar en goudbruin

Laat de tulband 2 minuten afkoelen in de vorm en haal deze dan uit de vorm om verder te laten afkoelen op een rooster.

Maak intussen de frosting door met de mixer de **boter (50 g)** en de **roomkaas (100 g)** met elkaar zacht te kloppen. Voeg de **poedersuiker (100 g)** toe aan de frosting en mix nog even door.

Voeg als laatste de sinaasappelrasp (zest) en sinaasappelsap (1/2 sinaasappel) toe zodat de frosting dun genoeg is om deze over de cake uit te laten lopen.

Giet de frosting ruim over de kersttulband en garneer met wat extra amaretti koekjes, overgebleven sinaasappelzest en eventueel wat kerstversiering.