Kersttulband met noten en spijs

Ingrediënten

150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
4 Ei
50 ml Melk
1 Pak Koopmans Tulband
145 g (gram) Gemengde noten
100 g (gram) Rozijnen
300 g (gram) Dr. Oetker Amandelspijs
Poedersuiker

Keukenspullen

Boter of bakspray om mee in te vetten
Mixer met gardes
Tulbandvorm

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 150°C / hetelucht 140°C).

Vet de tulbandvorm in met boter en bestuif de binnenkant licht met bloem of gebruik Bakspray.

2. Kersttulband maken

Klop de **boter (150 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig. Voeg de **tulbandmix (1 pak)**, de **eieren (4 stuks)** en de **melk (50 ml)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel. Klop het beslag daarna met de mixer op de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig beslag.

Voeg de **noten (145 g)**, **spijs (300 g, verkruimeld)** en **rozijnen (100 g)** aan het beslag toe en meng deze met een spatel door het beslag. Schep het beslag direct in de tulbandvorm. Bak de tulband in 65-70 minuten gaar en goudbruin.

Neem de tulband uit de oven en laat deze circa 2 minuten afkoelen in de vorm. Haal de cake uit de vorm en laat deze op een rooster verder afkoelen. Bestuif de afgekoelde tulband met **poedersuiker**.