

## Ingrediënten

150 g Boter (ongezouten roomboter)  
4 Ei  
50 ml Melk  
1 Pak Koopmans Tulband  
145 g Gemengde noten  
100 g Rozijnen  
300 g 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**.