Marmertulband met pecannoten

Ingrediënten

150 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Marmercake
4 Ei
70 g (gram) Pecannoten
50 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

Keukenspullen

Dr. Oetker Bakspray
Mengkom
Mixer met gardes
Tulbandvorm

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C) en hak de **pecannoten (70 g)** grof.

Vet de tulbandvorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik een bakspray.

2. Cakebeslag maken

Klop de **boter (150 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig.

Voeg de **cakemix (1 pak Koopmans Marmercake)** en de **eieren (4 stuks)** in één keer toe.

Roer het geheel met de mixer op de laagste stand in 1/2 minuut glad en daarna op de hoogste stand in 2 minuten tot een luchtig cakebeslag.

Meng de gehakte **pecannoten (70 g)** door het cakebeslag. Houd wat noten achter voor de decoratie.

Doe 3/4 van het beslag in de tulbandvorm en strijk het beslag glad.

Voeg het **water (50 ml)** en het **zakje cacaomix** toe aan het overige beslag en mix dit kort maar grondig door. Verdeel dit over het chocoladecakebeslag in de tulbandvorm.

3. Marmer-effect maken

Spatel met een vork vanuit het midden het chocoladebeslag grof door het vanillebeslag in de tulbandvorm, ga ook goed over de bodem. Draai de tulbandvorm om en herhaal dit.

4. Marmertulband bakken

Bak de marmertulband in 60-65 minuten gaar en goudbruin.

Laat de tulband 10 minuten afkoelen, keer om, haal voorzichtig uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster.

5. Marmertulband decoreren

Verwarm ondertussen de **Dr. Oetker Glazuur choco (1 zakje).** Breng hiervoor water aan de kook en giet dit in een kom. Vervolgens leg je het zakje in de kom gedurende 10 minuten. Kneed het zakje daarna even door en het is klaar voor gebruik. Creëer een drip over de gehele bovenkant van de tulband. Decoreer direct met de overige **pecannoten**.