Regenboog tulband met citroenglazuur

Ingrediënten

2 pak(ken) Koopmans fijne cake
300 g (gram) Roomboter (of margarine)
8 Stuk(s) Ei
100 ml Melk
Felle kleurstoffen (bijv. Wilton of Rainbow Dust)
150 g (gram) Poedersuiker
1 tl. (theelepels) Citroensap
Dr. Oetker Regenboogfantasie

Keukenspullen

Tulband bakvorm (30 cm)
Mixer met gardes
5 Stuk(s) Kommetje

1. Beslag bereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (Elektrische oven: 160°C. Hetelucht oven: 150°C. Gas oven: stand 2-3) . Vet de tulband bakvorm in met boter en bestuif de binnenkant met bloem of gebruik bakspray (bijv. Dr. Oetker).

Klop de **boter (300 g)** met de mixer in een mengkom zacht en romig. Voeg de **cakemix (2 pakken)**, **melk (100 ml)** en de **eieren (8 stuks)** 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 2 minuten tot een luchtig beslag.

2. Regenboog tulband bakken

Doe in ieder van de 5 kommetjes 125 gram cakebeslag. Breng deze op de juiste kleur.

Doe de helft van het overige (witte) beslag in de tulbandvorm. Maak dit met een spatel glad. Doe het gekleurde beslag in de tulbandvorm, doe dit met een spatel of een eetlepel. Begin met rood, daarna, oranje, geel, groen en blauw. Spatel niet teveel want je wil niet dat de kleuren mengen met elkaar. Verdeel als laatste de andere helft van het witte beslag over de bovenkant.

Bak de cake in 60-70 minuten gaar en goudbruin.

Haal de cake uit de vorm en laat de cake op een rooster afkoelen.

3. Glazuur maken

Zeef de **poedersuiker (150 g)**. Roer de poedersuiker met het **citroensap (1 el)** tot een dik papje. Blijf roeren tot het glazuur glanst. Verdeel de glazuur over de tulband en laat het uitlopen. Bestrooi de tulband met de regenboog mix. Het glazuur wordt vanzelf hard.

> Meer bakken?
> Kijk voor een Moskovische confetti tulband op DeLeuksteTaartenShop.