Sinaasappel tulband

Ingrediënten

175 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Koopmans Tulband
4 Ei
2 Sinaasappel
50 ml Sinaasappelsap
2 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit

Keukenspullen

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

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 met bloem.

2. Tulbandbeslag bereiden

Klop de **boter (175 g)** met de mixer in een beslagkom zacht en romig. Voeg de **tulbandmix (1 pak Koopmans Oud Hollandse Tulband)**, de **eieren (4 stuks)**, **sinaasappelsap (50 ml)** en **rasp (van 2 sinaasappelsap)** in een keer toe. Houd wat rasp apart voor de garnering.

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 2-3 minuten tot een luchtig beslag.

3. Tulband bakken

Doe het beslag in de tulbandvorm en zet de cake direct in de oven. Bak de tulband in 65-70 minuten gaar en goudbruin.

Neem de tulband uit de oven en laat deze 2 minuten afkoelen in de vorm. Haal de tulband uit de vorm en laat deze op een rooster afkoelen.

4. Sinaasappeltulband decoreren

Plaats de **zakjes glazuur (2 zakjes)** in een bakje met heet water. Zorg dat de zakjes onder water blijven.

Kneed de zakjes witte glazuur na verwarmen tussen je handen. Knip een hoekje van de zakjes verdeel zo het glazuur over de tulband. Verdeel een beetje sinaasappelrasp over het glazuur.

Laat de sinaasappeltulband met het glazuur 10 minuten staan. Hierna kun je hem aansnijden en serveren.