Tulband

Ingrediënten

175 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
4 Stuk(s) Ei
50 ml Melk
1 Pak Koopmans Tulband
100 g (gram) Krenten
100 g (gram) Rozijnen
Poedersuiker

Keukenspullen

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

1. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 150°C).

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

2. Tulbandbeslag maken

Klop met de mixer de **boter (175 g)** zacht en romig in een beslagkom. Voeg de mix uit het **pak Koopmans Tulband** , de **eieren (4 stuks)** en de **melk (50 ml)** in één keer toe. Klop het geheel met de mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad geheel en klop daarna in de hoogste stand in circa 3 minuten tot een luchtig beslag.

3. Tulband bakken

Was de **krenten (100 g)** en **rozijnen (100 g)** en dep ze droog met keukenpapier. Schep ze op het laatste moment door het deeg (je kunt eventueel de krenten en rozijnen door de bloem wentelen om het zakken naar de bodem te voorkomen). Doe het beslag direct in de tulbandvorm en 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 tulband uit de vorm en laat deze op een rooster verder afkoelen. Bestuif de afgekoelde tulband met **poedersuiker**.