

Tulband



Eenvoudig

Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 170 °C

Heteluchtoven: 150 °C

Gasoven: stand 2

Baktijd: ca. 65-70 minuten



Ingrediënten:

250 g boter of margarine (kamertemp.)

200 g suiker

1 zakje Dr. Oetker Vanillesuiker

4 eieren

5 druppels Dr. Oetker Citroenaroma

¼ koffielepel of ½ theelepel zout

500 g patentbloem

1 zakje Dr. Oetker Backin

125 ml melk

100 g rozijnen

100 g krenten

tulbandvorm Ø 24 cm

Bereidingswijze:

Vet de tulbandvorm in en verwarm de oven voor. Klop de boter met de suiker en vanillesuiker schuimig in een mengkom. Meng de eieren een voor een door het beslag terwijl u blijft mixen. Voeg ondertussen ook het citroenaroma en het zout toe. Zeef de bloem en het bakpoeder afwisselend met de melk door het beslag. Schep ondertussen het beslag erdoor. Voeg zoveel melk toe, tot het deeg als een dik lint van de lepel loopt.

Was de krenten en rozijnen en dep ze droog met keukenpapier. Schep ze op het laatste moment door het deeg (u kunt eventueel de krenten en rozijnen door de bloem wentelen om het zakken naar de bodem te

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl



voorkomen). Doe het beslag in de vorm en bak de tulband iets onder het midden van de voorverwarmde oven.

Dr. Oetker producten:

Dr. Oetker Vanillesuiker

Dr. Oetker Citroenaroma

Dr. Oetker Backin

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - www.oetker.nl

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · www.oetker.nl

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: info@oetker.nl