

Kersttulband

Het gaat snel, heel snel! De dagen tot kerst laten zich rap wegstrepen. Gelukkig heb ik nu lekker vakantie en is er weer tijd om lekker wat aan te rommelen in huis, gezellig met mijn man en de kinderen samen te zijn en weer lekkere dingen te bakken. Al sinds een hele tijd stond het maken van een kersttulband op mijn wensenlijst. De vormen (drie stuks zelfs, gekregen op verjaardagen) lagen geduldig in de kast te wachten. Vandaag (of eigenlijk gisteren al tijdens (mislukte) poging 1) was dan toch eindelijk de dag dat ik één van hen ging gebruiken. Deze kersttulband is ingegeven door de rest-ingredienten die ik nog over had van de verschillende workshops. Ik heb er een hekel aan om eten weg te moeten gooien en door deze restanten te gebruiken zorgde ik ervoor dat dat niet nodig was. Bovendien zorgde het weer voor wat ruimte in mijn overvolle kast, wat ook nooit kwaad kan. De tulband is een goed gevulde cake met rijke, winterse smaken. Niet alleen geschikt voor kerst overigens. Bij de eerste poging die ik gisteren deed bleef de helft van de cake in de vorm hangen. Vandaag kon ik mijn geluk niet op toen de cake prachtig gaaf uit de vorm kwam. Dit keer had ik geen boter maar bakspray gebruikt om de vorm in te vetten en bovendien heb ik nu de tulband eerst een kwartier in de vorm af laten koelen voordat ik hem op het rooster stortte om verder af te laten koelen. De tulband is gebakken in een tulbandvorm met een doorsnede van 22 cm.

Voordat jullie aan het bakken slaan, wil ik jullie allemaal hele fijne, gezellige en smakelijke kerstdagen wensen!



Ingrediënten:

- 250 gram roomboter op kamertemperatuur
- 250 gram lichtbruine basterdsuiker

- 250 gram ei op kamertemperatuur (5 eieren maat M)
- 25 gram eidooier op kamertemperatuur
- 250 gram zelfrijzend bakmeel
- 5 gram maïzena
- 8 gram koekkruiden
- 23 gram sukade
- 30 gram gekonfijte sinaasappelschil
- 80 gram grof gehakte walnoten
- 50 gram rozijnen (na het afwegen 30 minuten wellen in lauwwarm water en laat drogen aan de lucht)
- 75 gram grofgesneden bigarreaux
- beetje bloem
- decoratiepoeder of poedersuiker
- bigarreaux ter decoratie

Werkwijze:

- Verwarm de oven voor op 170 graden Celsius.
- Klop de boter met een (stand)mixer met garde wit en romig.
- Voeg de suiker toe en roer tot alle korrels zijn opgenomen.
- Voeg 1 ei en de eidooier toe.
- Klop tot het ei is opgenomen.
- Voeg het volgende ei toe, klop tot dit volledig is opgenomen en herhaal dit tot je alle eieren hebt gebruikt.
- Zeef in een andere kom zelfrijzend bakmeel, maïzena en koekkruiden en roer goed door.
- Voeg het mengsel toe aan het opgeklopte boter-suiker-eiermengsel en spatel voorzichtig door tot alles is vermengd.
- Voeg in een andere kom sukade, sinaasappelschil, walnoten, winddroge rozijnen en bigarreaux bij elkaar, bestrooi met wat bloem en schudt goed door elkaar zodat alle vulling met een dun laagje bloem bedekt is. Dit voorkomt dat de vulling naar beneden zakt.
- Spatel voorzichtig de vulling door het beslag.
- Vet een tulbandvorm in met bakspray, zorg dat je geen stukje overslaat.
- Vul de vorm met het beslag.
- Zet direct in de oven en bak gedurende ca. 1 uur en 12 minuten. Open het eerste uur de oven zeker niet. De cake is gaar als de kerntemperatuur rond de 95 graden Celsius is, dit is te meten met een kernthermometer.
- Haal na het bakken de tulband uit de oven en zet met vorm en al een kwartier op een rooster.
- Steek na het kwartier de tulband rond het middenstuk met een satéprikker los en keer de tulband om op een rooster.
- De tulband zal nu zo uit de vorm glijden.
- Laat verder afkoelen.
- Zeef Poedersuiker of decoratiepoeder over de tulband heen en decoreer met halve bigarreaux.
- Serveer op een mooi bord en eet smakelijk!

Bron: eigen recept