



## KERST TULBAND MET KOFFIE EN BAILEYS

### NODIG:

250 gram roomboter (op kamertemperatuur)  
200 gram kristalsuiker  
260 gram bloem  
250 gram Baileys  
15 gram bakpoeder  
6 eieren  
kopje sterke koffie  
150 gram poedersuiker  
snufje zout

### DOEN:

1. Verwarm de oven voor op 160 graden. Vet de tulband in met boter en bestuif met een beetje bloem.
2. Mix de boter met de suiker en meng dan de eieren erdoor. Zeef vervolgens de bloem, zout en bakpoeder boven de kom, mix tot een goed mengsel schenk dan de Baileys erbij en mix nog even door tot een luchtig mengsel.
3. Schenk het mengsel in de tulband en bak de cake 55 minuten in de voorverwarmde oven.
4. Roer een klein scheutje koffie door de poedersuiker. Als het glazuur nog te dik is kun je nog wat koffie toevoegen.
5. Haal de cake uit de oven en laat afkoelen. Schenk het glazuur over de cake. Versier eventueel met chocolade koffiebonen en poedersuiker.

smullen maar!!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)