



## BASIS RECEPT TULBAND; LEKKER & SIMPEL

### NODIG (1 TULBAND)

- 300 gram zachte boter
- 250 gram suiker
- 4 eieren
- 300 gram bloem
- zakje bakpoeder
- druppel vanille of amandel aroma
- poedersuiker

### DOEN

1. Mix de suiker en de zachte boter in de keukenmachine met de platte deeghaak. Doe één voor één de eieren toevoegen.
2. Vervolgens voeg de bloem met de lepel toe (onder het mixen), het bakpoeder erbij en tot slot het aroma. Verwarm oven op 150 graden Celsius.
3. Vet de tulband goed in met boter of met een bakspray. Doe het deeg erin gieten. Zet 80-90 minuten in voorverwarmde oven. Prik met een satéprikker in de tulband. Komt deze er schoon uit, dan is de tulband gaar.
4. Laat 10 minuten afkoelen en haal dan uit de vorm. Strooi er eventueel poedersuiker op.



YUMMIE!

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