kersttulband van Rutger

voor 15-20 plakken

Voor mij is het geen kerst zonder een kersttulband. Vroeger al stond mijn vader de week voor kerst zo ongeveer elke avond een tulband te bakken, die met kerst cadeau werden gegeven aan de hele familie. De keuken stond dan vol met bakjes gedroogd fruit dat stond te wellen en het rook er heerlijk! Voor deze versie van mijn kersttulband heb ik gekozen voor een combinatie van rozijnen en gedroogde cranberry's. Samen met de amandellikeur, de sinaasappelrap en de kaneel levert dat een tulband op met heerlijke kerstsmaken! Het geheime ingrediënt van deze tulband is het amandelspijs; het geeft de tulband niet alleen een lekkere smaak en textuur, het zorgt er ook nog eens voor dat de rozijnen en cranberry's niet naar beneden zakken tijdens het bakken.

ingrediënten

voor de vulling

125 gr gedroogde cranberry's

125 gr donkere rozijnen

75 ml amandellikeur (of sinaasappelsap)

2 el bloem

voor het beslag

250 gr amandelspijs

200 gr boter, op kamertemperatuur

125 gr witte basterdsuiker

rasp van ¾ - 1 sinaasappel

¼ tl zout

4 eieren, op kamertemperatuur

200 gr bloem

1 el bakpoeder

1 ½ tl kaneelpoeder

verder nodig

boter, om in te vetten

bloem, om te bestuiven

poedersuiker om te bestuiven

bereiding

Begin met de vulling een avond van tevoren. Doe de cranberry's en de rozijnen in een kom en meng deze met de amandellikeur (of het sinaasappelsap). Laat ze een nacht wellen.

Verwarm de oven voor op 160 °C. Vet een tulbandvorm met een inhoud van 2,4 liter in met boter, bestuif licht met bloem en klop de overtollige bloem eruit.

Doe de spijs, boter, basterdsuiker, sinaasappelrasp en het zout in een kom en klop het geheel met een (hand)mixer met gardes romig.

Voeg de eieren één voor één toe en klop deze luchtig door het beslag. Meng er vervolgens de bloem, het bakpoeder en de kaneel door. Meng de gewelde vruchten met 2 eetlepels bloem en schep ze door het beslag.

Schep het mengsel in de vorm en bak de tulband in 60-75 minuten gaar. Test of de tulband gaar is door in het midden een satéprikker te steken en deze er weer uit te halen. Zit er geen beslag meer aan de prikker, dan is de cake gaar.

Laat de kersttulband 5 minuten in de vorm afkoelen en stort hem dan op een rooster. Laat de tulband helemaal afkoelen.

Bestuif de tulband voor het serveren met behulp van een theezeefje poedersuiker.

tip

Je kunt de tulband luchtdicht verpakken – bijvoorbeeld in plasticfolie of in een plastic zak – ongeveer een week op kamertemperatuur bewaren.

Wil je de tulband langer van tevoren maken? Vries de kersttulband dan verpakt in plasticfolie in.

bekijk de video hier