

TULBAND



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** 40 min - **Materiaal :** tulbandvorm

Ingrediënten : 4

- 300 g tarwebloem - 100 g kristalsuiker - 80 g zachte boter - 50 g blanke amandelen - 50 g rozijnen - 160 ml melk - 14 g verse bakkersgist - of 7 g gedroogde gist - 3 el kirsch - 1 ei - 1 mespuntje zout

1. Week de rozijnen in de kirsch.
2. Verwarm de melk tot lauw (35 °C) en los de gister met een vork in op.
3. Doe de in kleine stukjes gesneden zachte boter, het zout, de suiker, de bloem, het ei en de melk met gist in deze volgorde in de grote kom met het kneedmes.
4. Zet de machine aan en laat 1 minuut draaien.
5. Spatel het deeg zo nodig van de komwand naar beneden. Laat de machine nog 15 à 20 seconden draaien.
6. Neem het kneedmes uit de kom. Schep het deeg in een met bloem bestoven kom. Laat het deeg 30 minuten rijzen in de kom afgedekt met plastic of met een vochtige theedoek.
7. Bestrooi uw handen met bloem. Druk met uw vuist de luchtballen uit het deeg.
8. Roer met behulp van de spatel de geweekte rozijnen erdoor.
9. Vet een tulband in. Strooi de amandelen op de bodem. Vul de vorm voor $\frac{3}{4}$ met deeg. Laat het deeg 1 $\frac{1}{2}$ uur in de oven rijzen bij een temperatuur van 30 °C. De tulband moet na het rijzen tot boven aan de vorm

komen.

10. Verwarm de oven voor op 180 °C.

11. Bak de tulband in ca. 40 minuten gaar.

12. Als de bovenkant te bruin wordt, dek de vorm dan af met aluminiumfolie.

13. Neem de tulband uit de vorm en laat hem op een rooster afkoelen.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■