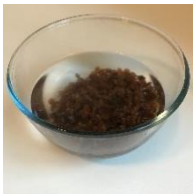
Tulband

Wat heb je nodig

500 gram bloem
250 gram kristalsuiker
250 gram boter (zacht)
4 eieren
125 ml melk
250 gram rozijnen
1 zakje vanillesuiker
geraspte schil van 1 citroen
5 theelepels bakpoeder
boter om in te vetten



Avond van tevoren: was de rozijnen en laat ze uitlekken.
Doe ze dan in een schaal met lauw water en laat ze 15 minuten weken.
Giet de rozijnen af in een zeef en spoel ze af.
Laat de rozijnen goed uitlekken.

Zet de oven op 175 graden.
Vet een tulbandvorm in.
Was de citroen en dep hem droog met keukenpapier.
Rasp de citroen met een zesteur of fijne rasp.

Hang een zeef boven een beslagkom.
Doe de bloem en de bakpoeder in de zeef.
Roer het door de zeef.
Doe de boter, suiker en vanillesuiker in een andere beslagkom.

Breek de eieren in een kopje.
Doe de eieren in de beslagkom bij de boter en de suiker.
Doe de geraspte citroenschil erbij.
Doe de gezeefde bloem er ook bij.

Schenk de melk over de bloem.
Doe de gardes in de mixer.
Zet de mixer op de middelste stand.
Begin met mixen.

Mix alles door elkaar in 4 minuten.
Het deeg is goed, als het licht van kleur is.
Doe de rozijnen bij het deeg.
Roer alles goed door elkaar.

Doe het deeg in de tulbandvorm.
Zet de tulbandvorm in de oven en bak 70 minuten.
Laat de tulband 15 minuten in de vorm afkoelen.
Keer de tulband om op een bord om hem uit de vorm te halen.
Laat de tulband verder afkoelen op een taartrooster.