

## Recepten voor de maand December

### *Moscovische Tulband zonder vulling*

Zorg er voor dat de eieren niet te koud zijn maar een kamer temperatuur hebben, haal daarom de avond vóór dat u de tulband gaat maken de eieren uit de koelkast.



Eieren (5 stuks) .....	250 gram
Suiker (Castor/melis).....	100 gram
Patent Bloem.....	100 gram
Citroenrasp .....	5 gram

#### *Verwerking Tips*

Zorg ervoor dat het beslag niet te koud is, het mooiste is lichaamstemperatuur. Klop de hele eieren met de suiker + citroenrasp op tot een stevige massa, de massa moet een beetje staan blijven. Daarna spatelt (met een houten lepel er doorheen roeren) u de gezeefde bloem door deze massa heen tot alle bloem er goed doorheen zit.

U vult de Tulbandvorm gelijkmatig en houdt het lucht er zoveel mogelijk in.

Hierna bakken in ongeveer 20 minuten bij +/-170 °C

Controleer of het gaar is, door er heel voorzichtig met uw vinger op te drukken, als het beslag terug komt is hij gaar, blijft er een deukje in zitten dan is de tulband nog niet gaar.

Na het bakken direct lossen door de pan om te keren op een theedoek. Ook kunt u kiezen om het af te laten koelen in de pan, en daarna te lossen, maar dan gaat de tulband wel zweten.

Na afkoeling poedersuiker opstrooien en smullen maar.

### *Moscovische Tulband met vulling*

Zorg er voor dat de eieren niet te koud zijn maar een kamer temperatuur hebben, haal daarom de avond vóór dat u de tulband gaat maken de eieren uit de koelkast.

De krenten en rozijnen dienen minimaal 3 uur vóór het verwerken, gewassen, uitgelekt en gedroogd te zijn. Leg na het uitlekken de krenten/rozijnen op een theedoek te drogen. De boter hakt u in kleine blokjes werkt u losjes door de bloem/maïzena heen.



Eieren (5 stuks) .....	250 gram
Suiker (Castor/melis).....	100 gram
Patent Bloem.....	100 gram
Citroenrasp .....	5 gram
Maïzena .....	25 gram
Rozijnen/Krenten .....	100 gram
Boter .....	100 gram

#### *Verwerking Tips*

Zorg ervoor dat het beslag niet te koud is, het mooiste is lichaamstemperatuur.

Klop de hele eieren met de suiker + citroenrasp op tot een stevige massa, de massa moet een beetje staan blijven. Daarna spatelt (met een houten lepel er doorheen roeren) u de gezeefde bloem/maïzena/boter mengsel door deze massa heen tot alle bloem er goed doorheen zit. Houd de lucht zoveel mogelijk in het beslag. Hierna spatelt u de Rozijnen/krenten (potpourri) voorzichtig door het beslag, spatel niet te lang. U vult de Tulbandvorm gelijkmatig en houdt het lucht er zoveel mogelijk in. Hierna bakken in ongeveer 25 a 30 minuten bij +/-180 °C

Controleer of het gaar is, door er heel voorzichtig met uw vinger op te drukken, als het beslag terug komt is hij gaar, blijft er een deukje in zitten dan is de tulband nog niet gaar.

Na het bakken direct lossen door de pan om te keren op een theedoek. Ook kunt u kiezen om het af te laten koelen in de pan, en daarna te lossen, maar dan gaat de tulband wel zweten.

Na afkoeling poedersuiker opstrooien en smullen maar.