



## Moscovische Tulband met Suikerbakkerspoeder

Een tulband tijdens de kerstdagen is een echte traditie en daarom niet te missen tijdens de feestdagen! Met dit recept maak je een heerlijke Moscovische Tulband die bestrooid is met Suikerbakkerspoeder. Hoe lekker klinkt dat? Geniet van een stukje bij de thee of koffie of deel lekker uit!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Génoise Deluxe  
500g

F10100  
3,96 €



FunCakes Spray de Graissage-  
Démoulage 200ml

F54100  
4,99 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €



Patisse Moule Bundt Fonte  
d'Aluminium 2 Ø24cm

P04501  
38,65 €



FunCakes Sucre Glace Sans Gluten  
500g

F11130  
3,75 €

## **Ingrediënten**

- FunCakes Bakmix voor Biscuit Deluxe 250g
- FunCakes Suikerbakkerspoeder glutenvrij
- 25 ml water
- 4 eieren (ca. 200 g)
- 125 g gesmolten boter
- Poedersuiker

## **Benodigdheden**

- FunCakes Bake Release Spray
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Patisse Tulbandvorm Gietaluminium 2 Ø24cm
- Zeefje

## **Stap 1: Maak de FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe**

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160 °C). Verwerk de ingrediënten op kamertemperatuur. Maak de 250 g FunCakes Mix voor Biscuit Deluxe met 4 eieren, 25 ml water en 125 g gesmolten boter zoals is aangegeven op de verpakking. Mix het beslag 7-8 minuten op de hoogste stand en klop daarna nog 2-3 minuten op een lage snelheid.

## **Stap 2: Bak de moscovische tulband**

Vet de Patisse Tulbandvorm in met de FunCakes Bake and Release Spray en spatel daarna het beslag erin. Bak de cake in de oven in ca. 35 minuten gaar. Stort na het bakken op een taartrooster om af te laten koelen.

## **Stap 3: Decoreer de tulband met suikerbakkerspoeder**

Voeg naar smaak de FunCakes Suikerbakkerspoeder Glutenvrij toe met behulp van een zeef.

## **Stap 4: Geniet heerlijk van de Moscovische Tulband met Suikerbakkerspoeder!**

*Dit recept is mede mogelijk gemaakt door FunCakes*