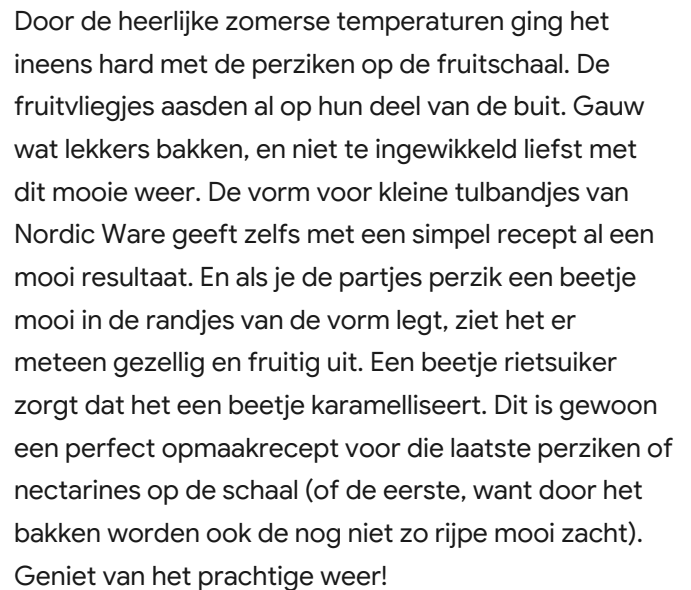




⌚ ± 1 uur

 12 personen



- 200 gram + 1 eetlepel rietsuiker;
- 1 eetlepel vanille-extract;
- 200 gram bloem;
- Snuf zout;
- Nordic Ware Mini Braided Tulband Bakvorm (12 stuks).

- 200 gram ongezoeten roomboter op kamertemperatuur;
- 3 eieren;
- 3 perziken.

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.
2. Mix de boter en 200 gram rietsuiker in 3 minuten tot één geheel.
3. Meng het vanille-extract en zout erdoorheen.



4. Mix één voor één de eieren erdoorheen.
5. Zeef de bloem boven het beslag en klop dit kort door het beslag heen.
6. Smeer de vormpjes in met boter en verdeel 1 eetlepel rietsuiker over de vormpjes heen.
7. Snijd de perziken in kleine partjes.
8. Verdeel de partjes over de vormpjes heen.
9. Vul de vormpjes tot 3/4 deel met het beslag.
10. Bak de tulbandjes in circa 45 minuten goudbruin en gaar.

Tip! Prik met een satéprikker in de perziktulbandjes. Als de prikker er droog uitkomt, zijn de tulbandjes gaar.

Handige informatie

Deel jouw perziktulbandjes met ons!

Heb jij met dit recept perziktulbandjes gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreatie trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Rietsuiker 750g (Art.nr.: DH345)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Nordic Ware Mini Braided Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW95377)

