

Kruidcake tulbandcake recept

 ± 1 uur

 12 personen



Ben jij net als wij gek op kruidcake, maar vind jij het ook leuk als je cake er iets bijzondere uitziet dan een standaard cake? Bak de cake dan eens in een tulbandvorm. Op deze manier krijgt jouw kruidcake namelijk een mooi patroon en dat ziet er net wat leuker uit dan wanneer je de cake in een standaard cake vorm bakt. Wij hebben er voor een extra lekkere smaak en bite wat honing en walnoten overheen gestrooid. Uiteraard kun je dit achterwege laten als je er niet zoveel van houdt. Deze kruidcake tulband is het perfecte tussendoortje bij een kopje koffie of thee. Lees snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 500 gram Brand New Cake Kruidcake-mix;
- 50 milliliter honing;
- 100 gram walnoten;
- Walter Tulbandpan zwaar Ø20 centimeter;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 250 milliliter water.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Mix de Kruidcake-mix met 250 milliliter op een lage
3. stand tot een glad beslag.
4. Spray de tulbandvorm in met bakspray.
5. Giet het beslag in de bakvorm.





écht alles om te bakken

- Tip!** Prik met een satéprikker in de tulbandcake. Als de prikker er droog uitkomt, is de cake gaar.

8. Laat de tulband kruidcake volledig afkoelen.

-



BAKTOTAAL

écht alles om te bakken

- 1 × Acaciahoning Biologisch 250 gram (Art.nr.: UD5006625)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Molen de Hoop Walnoten middel 250gr (Art.nr.: DH43)

