

Grapefruit tulband recept

 ± 1.5 uur

 14 personen



Een frisse start. Daar kan een mens enorm naar verlangen, na al dat zitten en eten. Hoe gezellig en lekker ook, na alle amuses, mooie bordjes en kleine liflafjes is het ook heerlijk om weer een beetje normaal te doen. Stamppot eten dus, en in de oven een lekker ouderwetse tulband uit zo'n prachtige vorm van Nordic Ware. Met een frisse smaak, want we hebben genoeg zware dingen gegeten. Met citrusfruit wek je meteen de indruk van gezond en vitamines. Grapefruit heeft dat lekkere zuur-bittere wat zo fijn combineert met zoet en romig. Heeft de groenteman bloedsinaasappels? Dat is boffen! Gebruik dan twee kleine voor het beslag, in plaats van de grapefruit.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram suiker;
- 350 gram bloem;
- 2 theelepels bakpoeder;
- 1 theelepel baking soda;
- Snuf zout;
- 150 gram poedersuiker;
- Nordic Ware Bavaria Tulband Bakvorm.

Overige benodigdheden:

- 250 gram ongezoeten roomboter, gesmolten;
- 3 eieren, maat M;
- 1 eetlepel zure room;
- 50 milliliter melk;
- Rasp en sap van 1 grapefruit;
- 3 eetlepels grapefruitsap;





écht alles om te bakken

- 1 rode grapefruit, in stukjes gesneden;
- Wat gesmolten boter om in te vetten.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Klop de boter met de suiker zalvig.
3. Zeef de bloem, bakpoeder en baking soda en meng het door het botermengsel heen.
4. Meng de eieren, melk, zure room, zout en sap en rasp van de grapefruit door het mengsel heen.
5. Meng tot een glad beslag.
6. Vet de bakvorm in met gesmolten boter.
7. Bestrooi de vorm met wat bloem en schud de overvloedige bloem uit de vorm.
8. Giet het beslag in de bakvorm.
9. Bak de tulband cake in 45 minuten goudbruin en gaar.
10. Haal de grapefruit tulband uit de oven en laat hem 10 minuten in de vorm afkoelen.
11. Haal de cake uit de vorm en laat hem verder afkoelen.
12. Meng de poedersuiker met 3 eetlepels grapefruitsap.
13. Verdeel het glazuur over de bovenkant van de grapefruit tulband.

Handige informatie

Deel jouw grapefruit tulband met ons!

Heb jij ook met dit recept een lekkere grapefruit tulband gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe die is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Tarwebloem 1kg (Art.nr.: DH19)
- 1 x BrandNewCake Bakpoeder 100gr. (Art.nr.: BNC00045)
- 1 x BrandNewCake Bakzout 100gr. (Art.nr.: BNC00043)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Poedersuiker 250g (Art.nr.: R6062)
- 1 x Nordic Ware Bavaria Tulband Bakvorm (Art.nr.: NW53624)

