

Moskovische tulband recept

 ± 1.5 uur

 10 personen



Een Moskovische tulband vinden wij een heerlijke cake voor voor tijdens de feestdagen. Deze cake is namelijk lekker van zoet van smaak en echt de perfecte lekkernij voor bij een kopje koffie of thee. Door de cake simpelweg in een mooie tulband bakvorm te bakken, ziet het gebak er prachtig uit. Ben je benieuwd naar hoe je zelf een heerlijke Moskovische tulband cake kunt maken? Lees dan snel verder voor het recept en ga lekker aan de slag!

Benodigdheden uit onze webshop:

- 200 gram patentbloem;
- 30 gram maïzena;
- 150 gram suiker;
- 100 gram bigarreaux;
- Snufje zout;
- Tulband Pan PME Ø22 cm;
- Bakspray.

Overige benodigdheden:

- 160 gram ongezoeten roomboter;
- 9 eieren;
- Rasp van 2 citroenen.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden.





-

Deel jouw moskovische tulband cake met ons!

Heb jij zelf met dit recept een moskovische tulband cake gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe de cake is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van de tulbandcake te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal) kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x Gekonfijte stukjes Cassata Speciaal 4x4mm 475gr (Art.nr.: 632120090370)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Tulbandpan PME Ø22 cm (Art.nr.: CSB112)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)

